FIORI DI PROSECCO

CLARA Ĉ

Conegliano Valdobbiadene

FIORI DI PROSECCO CUVÈE EXTRA DRY
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Dal colore verdolino, brillante, solcato da un perlage minuto e persistente. Il profumo è intenso, molto fine e fruttato: si percepiscono chiari sentori di mela golden su fondo floreale. È secco, fresco e snello, morbido e ben equilibrato, con buona persistenza aromatica e finale piacevolmente fruttato. È classico come aperitivo, ma si adatta bene ad antipasti di pesce, crostacei e molluschi.

Gradazione alcolica: 11% vol.
Temperatura di servizio: 5-7° C, stappando la bottiglia al momento del consumo.
Residuo zuccherino: circa 15 g/l.

This Prosecco is slightly greenish, brilliant and steaked with a persistent soft perlage of minute bubbles. The bouquet is fruity intense, yet elegant. Clear scents of golden apples come through a floral background. It is dry wine, fresh lean, soft and rounded, with good length and plesantly fruity finish. Traditionally served as an aperitif, Fiori di Prosecco Cuvèe Extra Dry is also ideal with fish and shellfish.

Alcohol content: 11% by vol.
Serving temperature: 5-7° C (approx. 41-45° F), uncorking the bottle just before serving.
Sugar residual: about 15 gr/Ltr.

Die hellgrüne Farbe wird von einer kontinuierlichen und beständigen Perlage durchflutet. Das Bouquet ist intensiv, sehr fein und fruchtig, blumig und leicht nech Äpfeln duftend. Trocken und süffig, weich und ausgewogen, mit kräftigem, fruchtigem Aroma im Abgang. Der klassische Aperitif, schön zu trinken zu Vorspeisen mit Fisch, Meeresfrüchten und Krustentieren.

Alkoholgehalt: 11% vol.
Serviertemperatur: 5-7° C. Die Flasche soll kurz vor dem Trinken entkorkt werden.
Restzucker: Bei 15 gr/Ltr.

Via Capitello Ferrari 3/B
31049 Valdobbiadene, *TV - Italy*

Via Teatro Vecchio, 29
31015 Conegliano, TV - Italy

Cantinæ Clara C
di Clara Carpenè S.A.S.

Mail: clara@clarac.it
Sales: sales@clarac.it

Telefono: +39 0438 18 99 995
Fax: +39 0438 18 99 996