



FIORI DI PROSECCO
CLARA C
Conegliano Valdobbiadene

CLARA C' FIORI ROSE'
ROSE' DI PINOT BRUT
Spumante Italiano

Caratterizzato da un colore rosa pallido, brillante, con sottile e continuo perlage. Il profumo è pronunciato e persistente, molto fine, e presenta un'ampia gamma di sentori fruttati che ricordano la pesca, l'albicocca e i ribes. Il sapore è secco, fresco di buona struttura e grande morbidezza. Dall'armonia bilanciata di sensazioni e finale fruttato, Fiori Rosè accompagna molto bene antipasti di salumi, primi piatti asciutti e arrosti di carni bianche.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Residuo zuccherino: Circa 10 g/l.

Delicate pale pink in color, this wine is brilliant with a very fine and continuous perlage. The bouquet, pronounced, persistent and very fine, offers a wide range of fruit aromas, bringing to mind peaches, apricots and red currants. Dry and refreshing on the palate, well structured and superbly soft, it offers a harmonious balance of sensations and fruity finish. Fiori Rosè goes very well with cold cuts, non-stuffed pasta and roasted meats.

Alcohol content: 12% by vol.

Serving temperature: 5-7° C (approx. 41-45° F), uncorking the bottle just before serving

Sugar residual: about 10 gr/Ltr.

Zartes Rosa, glänzend mit feinem und beständigen Perlen. Deutliches langanhaltendes Bouquet mit einem breiten Bogen fruchtiger Aromen von Pfirsich, Aprikose und Johannisbeeren. Hervorragend zu Salami und Schinken, zu pasta und geschmortem, hellem Fleisch.

Alkoholgehalt: 12% vol.

Serviertemperatur: 5-7° C. Die Flasche soll kurz vor dem Trinken entkorkt werden.

Restzucker: Bei 10 gr/Lt



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

Via Teatro Vecchio, 29
31015 Conegliano, TV - Italy

Cantine 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