



FIORI DI PROSECCO
CLARA C
Conegliano Valdobbiadene

FIORI DI CARTIZZE BRUT
VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Dal colore giallo paglierino vivace, con tenui riflessi verdolini ed un perlage fine, elegante e persistente. Il bouquet è fragrante e vira verso freschi profumi di pere estive, delicate note di petali di fiori bianchi ed erbe di campo. In bocca la struttura conferma le note olfattive con un grande equilibrio e una sapidità chiara e una delicata nota minerale. Soffice in bocca, con un finale persistente che fa riemergere i piacevoli toni agrumati riscontrati all'olfatto. Perfetto come aperitivo oppure in accompagnamento a piatti a base di pesce, crostacei e molluschi. Ideale anche in abbinamento a piatti a base di verdure.

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

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

Residuo zuccherino: circa 8 g/l.

With a straw yellow color, with soft greenish reflections and a fine, elegant and persistent perlage. The bouquet is fragrant and turns towards fresh scents of summer pears, delicate notes of white flower petals and wild herbs. In the mouth the structure confirms the olfactory notes with a great balance and a clear flavor and a delicate mineral note. Soft in the mouth, with a persistent finish that brings out the pleasant citrus tones found on the nose. Perfect as an aperitif or as a pairing to dishes based on fish, crustaceans and molluscs. Also ideal in combination with vegetable-based dishes.

Alcohol content: 11,5% by vol.

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

Sugar residual: about 8 gr/Ltr.

Mit einer lebendigen strohgelben Farbe, mit sanften grünlichen Reflexen und einer feinen, eleganten und anhaltenden Perlage. Das Bouquet ist duftig und wendet sich frischen Düften von Sommerbirnen, zarten Noten von weißen Blütenblättern und Wildkräutern zu. Im Mund bestätigt die Struktur die olfaktorischen Noten mit einer tollen Balance und einem klaren Geschmack und einer zarten mineralischen Note. Weich im Mund, mit einem anhaltenden Abgang, der die angenehmen Zitrusöne in der Nase hervorhebt.

Alkoholgehalt: 11,5 % vol.

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

Restzucker: Bei 8 gr/Ltr.



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