



ETICHETTA NERA

**PROSECCO DOC
EXTRA DRY**

ELEGANTE E PIACEVOLE

Prosecco D.O.C. dal gusto allegro e vivace. Riconoscibile dall'elegante Etichetta Nera.

BOUQUET FRUTTATO

Dal caratteristico bouquet che ricorda la mela selvatica matura.

ECCELLENTE APERITIVO

Prodotto particolarmente indicato per la mescita.



VALDO

DAL 1926 A VALDOBBIADENE

Safra. Happy Hour MSC Ópera em 21/10/2016.



PROSECCO DOC

ETICHETTA NERA

PROSECCO DOC
EXTRA DRY



DESCRIZIONE PRODOTTO
Vino Spumante Prosecco D.O.C. dal gusto allegro e vivace.
È un eccellente aperitivo.

ZONA DI PRODUZIONE
Prosecco

ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE
80 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Alluvionale, argilloso

UVAGGIO
Glera

VENDemmIA
Metà settembre con raccolta manuale

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 18°C

RESA UVA
Max 18.000 Kg/ha

AFFINAMENTO
Charmat di 3 mesi con successiva maturazione in bottiglia

GRADAZIONE
11% Vol.

COLORE
Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

ROUQUET
Delicatamente fruttato

SAPORE
Armonico, ricorda la mela selvatica matura

CONSIGLI PER IL CONSUMO
Evitare che la bottiglia subisca sbalzi di temperatura eccessivi. È buona norma non far restare il prodotto per lungo tempo nel frigorifero. Si consiglia di servire ad una temperatura di 6-8°C utilizzando la flûte quale bicchiere.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
È uno spumante la cui amabilità consente che si adatti alla più svariate occasioni: dal classico aperitivo, alle "bicchierate" tra amici. Accompagna egregiamente antipasti e primi piatti.

PRODUCT DESCRIPTION
Prosecco D.O.C. sparkling wine with a zesty and lively taste.
It is an excellent aperitif wine.

PRODUCTION AREA
Prosecco

ALTITUDE AND EXPOSURE OF THE VINEYARDS
80 metres a.s.l.

SOIL
Alluvial, clayey

GRAPES
Glera

HARVEST PERIOD
Middle of September, manual harvest

VINIFICATION
Soft pressing and fermentation at 18°C controlled temperature

YIELDS
Max 18,000 Kg/ha

AGEING
3-month Charmat processing followed ageing in the bottle

ALCOHOL LEVEL
11%

COLOR
Light straw yellow with greenish reflections

BOUQUET
Mildly fruity aroma

FLAVOUR
Armonious taste which is reminiscent of ripe wild apple

SERVING SUGGESTIONS
Cool the bottle gradually without causing any sudden changes in temperature. Do not store the sparkling wine for long periods in the refrigerator. Serve at 6-8°C in flûte glasses

FOOD MATCHES
As a result of its sweetness, it is ideal for many different occasions: from a classical aperitif to gettogether toasts. The successful accompaniment for appetisers and first courses

PRODUKT-BESCHREIBUNG
Prosecco DOC mit lebhaftem und heiterem Aroma.
Hervorragender Aperitif

ANBAUGEBIET
Prosecco

HÖHENLAGE
80 Meter ü. NN

BOEDEN
Tanhaltige Schwemmlandböden

REBSORTE
Glera

WEINLESE
Mitte September. Weinlese komplett von Hand

WEINERZEUGUNG
Schonendes Pressen und Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18°C

TRAUBENERTRAG
Max 18.000 kg/ha

VERFEINERUNG
Nach der Charmat-Methode 3 Monate im Gärbehälter und anschließend Reifung in der Flasche

ALKOHOLGEGHALT
11 Vol%

FARBE
Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

BOUQUET
Zart fruchtig

GESCHMACK
Harmonisch mit einer Note reifer Wildäpfel

SERVIERTEMPERATUR
Die Flasche sollte keinen starken Temperaturschwankungen ausgesetzt werden. Der Spumante sollte nicht für längere Zeit im Kühlschrank aufbewahrt werden. Am besten wird er mit einer Temperatur von 6-8°C in Sektflöten serviert

GASTRONOMISCHE TIPPS
Dieser lebliche Prosecco Spumante bietet sich zu den verschiedensten Anlässen an: vom klassischen Aperitif bis zum "Gläschen" unter Freunden. Ein ausgezeichnete Begleiter zu Vorspeisen und ersten Gängen

ml: 750

Cod. ITF Code: 08002335 606669
Cod. EAN bottle: 8002335 NP
Products: 0060616 ETICHETTA NERA
Cases / Pallet: 95
Btg/Case: 6
Layers / Pallet: 5
Kg / Pallet: 850
PALLETS EPAL cm 120X80

Safra. Happy Hour MSC Ópera em 21/10/2016.