



VIGNA DOGARINA

SPUMANTE PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY MILLESIMATO (MAGNUM)



PROVENIENZA PRODUCTION AREA ANBAUGEBIET	Provincia di Treviso <i>Province of Treviso</i> Provinz Treviso
VITIGNO / VARIETAL / REBSORTE	Glera
VINIFICAZIONE WINEMAKING VINIFIKATION	Pulizia del mosto per decantazione dinamica, fermentazione del mosto a temperatura controllata. <i>Must cleaning per dynamic decantation, fermentation at controlled temperature</i> Mostreinigung durch dynamisches Dekantieren, Gärung des Traubenmosts unter kontrollierten Temperaturbedingungen
COLORE COLOUR FARBE	Giallo paglierino brillante con spuma persistente <i>Brilliant pale yellow with persistent perlage</i> Brillantes strohgelb mit persistenter Perlage
PROFUMO BOUQUET BOUQUET	Fruttato con note agrumate e floreali <i>Citrus fruit and flowery features characterise this wine's scent</i> Fruchtig mit Blumen- und Zitrusnoten
SAPORE TASTE GESCHMACK	Fresco e caratteristico, esaltato nelle note aromatiche <i>Fresh and distinctive, exalted in the aromatic notes</i> Frisch und unverkennbar, in den Würznoten verstärkt
ABBINAMENTI GASTRONOMICI PAIRINGS FOOD SPEISENEMPFEHLUNG	Si adatta bene come vino da aperitivo, con piatti dal gusto delicato a base di pesce o formaggi freschi <i>The ideal partner for refined appetizers and delicate fish and fresh cheese dishes</i> Er eignet sich als Aperitif, und passt ausgezeichnet zu feinen Fischgerichten oder Frischkäse
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE SERVIERTEMPERATUR	6 - 8 °C
GRADAZIONE ALCOHOL ALKOHOLGEHALT	11% Vol.