



# VIGNA DOGARINA

## PROSECCO FRIZZANTE

DOC TREVISO

“SFORSÌN”



<b>PROVENIENZA</b> <b>PRODUCTION AREA</b> <b>ANBAUGEBIET</b>	Provincia di Treviso <i>Province of Treviso</i> Provinz Treviso
<b>VITIGNO / VARIETAL / REBSORTE</b>	Glera
<b>VINIFICAZIONE</b> <b>WINEMAKING</b> <b>VINIFIKATION</b>	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.
<b>COLORE</b> <b>COLOUR</b> <b>FARBE</b>	Giallo paglierino chiaro e brillante con fluente sviluppo di bollicine <i>Pale straw yellow and brilliant with evident development of bubbles</i> Helles brillantes strohgelb mit persistenter Perlage
<b>PROFUMO</b> <b>BOUQUET</b> <b>BOUQUET</b>	Fruttato con sentori floreali e fruttati <i>Citrus fruit and flowery features characterise this wine's scent</i> Fruchtig mit floralen Noten
<b>SAPORE</b> <b>TASTE</b> <b>GESCHMACK</b>	Fresco, leggermente amabile ed armonico <i>Fresh, slightly sweet and harmonious, typical of the original grapes</i> Frisch, leicht süßlich und harmonisch
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> <b>PAIRINGS FOOD</b> <b>SPEISENEMPFEHLUNG</b>	Si adatta bene come vino da aperitivo, con antipasti o primi non elaborati e con affettati <i>Ideal with appetizers, entrees or light first course dishes and with cold cuts</i> Sehr gut geeignet als Aperitifwein, mit Vorspeisen oder nicht ausgefeilten Hauptgerichten und Aufschnitt
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> <b>SERVING TEMPERATURE</b> <b>SERVIERTEMPERATUR</b>	6 - 8 °C
<b>GRADAZIONE</b> <b>ALCOHOL</b> <b>ALKOHOLGEHALT</b>	11% Vol.