



VIGNA DOGARINA

SPUMANTE VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT



PROVENIENZA PRODUCTION AREA ANBAUGEBIET	Zona DOCG Conegliano Valdobbiadene <i>Conegliano Valdobbiadene DOCG area</i> Conegliano Valdobbiadene DOCG-Gebiet
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 chiaro e brillante, con perlage persistente <i>Light and brilliant straw yellow with persistent perlage</i> Helles brillantes strohgelb mit persistenter Perlage
PROFUMO BOUQUET BOUQUET	Fruttato, leggero e delicato con note floreali di glicine e di frutta bianca <i>Fruity, light and delicate with wisteria flowery notes</i> Fruchtig, leicht und delikat mit einem blumigen Hauch von Glyzinie und weißen Früchten
SAPORE TASTE GESCHMACK	Aromatico e asciutto <i>Sweet, delicate and dry</i> Aromatisch und trocken
ABBINAMENTI GASTRONOMICI PAIRINGS FOOD SPEISENEMPFEHLUNG	Ideale per l'aperitivo, si sposa perfettamente con minestre di legumi, frutti di mare, piatti delicati a base di pasta, formaggi freschi e carni bianche. <i>Ideal as an aperitif, pairs with any delicate recipe of fish, white meat and vegetables from appetizer to main course.</i> Ideal als Aperitifwein, eignet er sich hervorragend zu Hülsenfrucht- und Getreidesuppen, Meeresfrüchten, feinen Nudelgerichten, Weichkäsen und weißen Fleischsorten
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE SERVIERTEMPERATUR	6 - 8 °C
GRADAZIONE ALCOHOL ALKOHOLGEHALT	11% Vol.