



**PROSECCO
DOC
EXTRA DRY**

Vitigno
Glera

Colore
Giallo paglierino tenue

Profumo
Fresco, fruttato, floreale

Sapore
Leggermente abboccato ed
equilibrato

Perlage
Fine e persistente

Temperatura di servizio
8 – 10°C

Dati analitici del vino
Alcool: 11 % Vol,

Abbinamenti gastronomici
Ottimo come aperitivo; a tutto pasto è ideale con risotti,
piatti a base di pesce, molluschi, crostacei; vino da fine
pasto e da compagnia, con dolci secchi e
biscotteria

Vinificazione
Pigiatura e pressatura soffici; refrigerazione
e pulizia del mosto, fermentazione a temperatura
controllata a 16 – 18°C, con
lieviti selezionati

Presenza di spuma
Con il metodo Charmat lungo e con ceppi di lieviti
autoctoni che conferiscono freschezza,
fragranza e tipicità

CODICE A BARRE 8007739502487

LINEA AMBASCIATORE

CONSELVE VIGNETI E CANTINE S.C.A.

Via Padova, 68 – 35026 Conselve – PD
tel +39 049 5384433 – fax +39 049 9500844
info@cantinaconselve.it – www.cantinaconselve.it
P. IVA – C.F. – R.I. PD 00204350284

PALLETTIZZAZIONE

Bancali Epal 120x80 costituiti da n. 5 strati da 14 cartoni.
Totale cartoni per bancale n. 70

SPARKLING WINE



PROSECCO DOC EXTRA DRY

Grape Variety

Glera

Colour

Pale straw yellow

Scent

Fresh, fruity, floral

Taste

Slightly off-dry and balanced

Perlage

Fine and persistent

Serving Temperature

8 – 10°C

Wine Analytical Data

Alcohol: 11% Vol.

Food Pairings

Excellent as an aperitif; ideal throughout the meal with risottos, fish dishes, mollusks, crustaceans; a wine for after meals and socializing, with dry desserts and biscuits

Wine-Making Process

Gentle crushing and pressing; cooling and clarification of the must, fermentation at controlled temperature of 16 – 18°C, with selected yeasts

Sparkling Production

Using the long Charmat method with indigenous yeast strains that impart freshness, fragrance, and typicity



SCHAUMWEIN



PROSECCO DOC EXTRA DRY

Rebsorte

Glera

Farbe

Helles Strohgelb

Duft

Frisch, fruchtig, blumig

Geschmack

Leicht lieblich und ausgewogen

Perlage

Fein und anhaltend

Serviertemperatur

8 – 10°C

Analytische Daten des Weines

Alkohol: 11% Vol.

Speiseempfehlungen

Ausgezeichnet als Aperitif; ideal zu allen Mahlzeiten mit Risottos, Fischgerichten, Muscheln, Krustentieren; ein Wein für nach dem Essen und zum geselligen Beisammensein, zu trockenen Desserts und Gebäck

Weinherstellung

Sanftes Traubenpressen; Kühlung und Klärung des Mostes, Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16 – 18°C, mit ausgewählten Hefen

Schaumweinbereitung

Mit der langen Charmat-Methode und autochthonen Hefestämmen, die Frische, Duft und Typizität verleihen

LINEA AMBASCIATORE

BARCODE

8007739502487

LINEA AMBASCIATORE

BARCODE

8007739502487

PALLETIZATION

EPAL pallets 120x80 with 5 layers, holding 14 cartons each.
Total cartons per pallet: 70

PALETTIERUNG

EPAL-Paletten 120x80 mit 5 Schichten, mit jeweils 14 Kartons.
Gesamte Kartons pro Palette: 70



CONSELVE VIGNETI E CANTINE S.C.A.

Via Padova, 68 - 35026 Conselve - PD tel +39 049 5384433 - fax +39 049 9500844
info@cantinaconselve.it - www.cantinaconselve.it - P. IVA - C.F. - R.I. PD 00204350284