

CONCA d'ORO®
CONEGLIANO

**CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
SPUMANTE DRY GARDIZZ**

È LA MASSIMA ESPRESSIONE DEL PROSECCO SUPERIORE. NASCE CULLATO TRA LE SPLENDEDE COLLINE DI CONEGLIANO E VALDOBBIADENE, UN TERRITORIO UNICO E INIMITABILE. LA PARTICOLARE STRUTTURA DEI TERRENI, LA LORO GIACITURA E IL SUSSEGUIRSI DI VALLI E COLLI AVVOLTI DA UN CLIMA INFLUENZATO SIA DALLA MONTAGNA CHE DAL MARE, PERMETTONO DI OTTENERE UN PROSECCO DALLE ELEVATE INTENSITÀ AROMATICHE, UNICO PER FINEZZA ED ELEGANZA.

THIS IS A SUPERB EXAMPLE OF PROSECCO SUPERIORE. THE GRAPES GROW ON THE BEAUTIFUL HILLS OF CONEGLIANO AND VALDOBBIADENE, A UNIQUE AND REMARKABLE PLACE. THE PARTICULAR COMPOSITION OF THE SOIL, THE LIE OF THE LAND AND THE ROLLING HILLS AND VALLEYS WHICH ARE BLESSED WITH A FAVOURABLE CLIMATE INFLUENCED BY THE MOUNTAINS AND THE SEA, ALL CONTRIBUTE TO MAKING AN INTENSELY AROMATIC PROSECCO WITH A DISTINCTIVE AND ELEGANT FLAVOUR.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
ORGANOLEPTIC FEATURES**

- Metodo:** charmant
Spuma: lieve e sottile, perlage persistente ed elegante.
Profumo: fresco e fruttato ricorda la mela acerba, la banana, e la frutta tropicale.
Sapore: elegante, leggermente amabile, vellutato, raffinato e persistente.
Abbinamenti: è il classico spumante per la festa, lo si abbina alla pasticceria secca.
- Foam:** fine and gentle, persistent perlage are the distinctive features of the refined elegance of this sparkling wine.
Perfume: fresh and fruity recalling green apples, grapefruit, banana, while the dominating flowery note is acacia flower.
Taste: elegant, a bit sweet, refined and persistent.
Food matches it is the typical sparkling wine for parties, it is combined to dry pastries.

SCHEDA TECNICA/DATA SHEET

Gradi / Alcohol:	11,5
Acidità / Acidity:	6,00 g/l
Residuo zuccherino / Residual sugar:	26-28 g/l
Temperatura di servizio / Serving temperature:	6-8 °C

cod. SP13

