

CONCA d'ORO®
CONEGLIANO

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
MILLESIMATO EXTRA DRY

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, la nota floreale dominante è il fiore d'acacia.
Sapore: oltre ad esaltare i profumi descritti presenta una buona acidità, rendendolo fresco, armonico e vellutato.
Abbinamenti: ottimo come aperitivo e per tutte le occasioni.
- 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: an excellent aperitif and on all occasions.

SCHEDA TECNICA/DATA SHEET

Gradi / Alcohol:	11,5
Acidità / Acidity:	6,00 g/l
Residuo zuccherino / Residual sugar:	18 g/l
Temperatura di servizio / Serving temperature:	6-8 °C

cod. SP11

Magnum 1,5 L
cod. SP14

