FIORI DI PROSECCO

CLARA Ć

Conegliano Valdobbiadene

FIORI DI PROSECCO FEMININE BRUT ORO
PROSECCO D.O.C.
Denominazione di Origine Controllata

Trasparente e brillante, all'olfatto spiccano gli aromi di mela verde e limone. Non mancano i sentori floreali. La giusta acidità lo rende fresco e fragrante. Il tutto viene bilanciato dalla sapidità e da una giusta ma non eccessiva morbidezza.
È uno spumante leggero, la somma dei suoi componenti lo rende asciutto ed adatto ad accompagnare tutto il pasto. Può risultare curioso e innovativo l'abbinamento alla pizza.

Gradazione alcolica: 11% vol.
Temperatura di servizio: 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.
Residuo zuccherino: circa 10 g/l.

The perlage is persistent and thin, the color is yellow discharge. The fusion of flavors, in particular of flower and fruit, make balanced smell. The taste is harmonius because there is a perfect balance between acidity and softness. Perfect for any occasion, it is the best combination for an aperitif with friends or with appetizers and light fish dishes. It can be surprising with pizza.

Alcohol content: 11% by vol.
Serving temperature: 5-7° C (approx. 41-45° F), uncorking the bottle just before serving.
Sugar residual: about 10 gr/Ltr.

Schwach strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Sehr klar mit reicher, anhaltender, feiner Perlage. Die Blume ist frisch und elegant mit blumigem Bukett, das sich mit einem aromatischen, typisch fruchtigen Komplex nach Golden-Äpfeln mischt. Im Gaumen gibt sich der Wein frisch, zart, ausgeglichen und süffig mit einem anhaltend fruchtigen Nachgeschmack. Ideal als Aperitif und zu Fisch, ausgezeichnet auch zu vorspeisen und leichten ersten Gängen.

Alkoholgehalt: 11% vol.
Serviertemperatur: 5 -7 °C. Die Flasche soll kurz vor dem Trinken entkorkt werden.
Restzucker: Bei 10 gr/Ltr.



Via Capitello Ferrari 3/B
31049 Valdobbiadene, *TV - Italy*

Via Teatro Vecchio, 29
31015 Conegliano, TV - Italy

Cantinæ Clara C
di Clara Carpenè S.A.S.

Mail: clara@clarac.it
Sales: sales@clarac.it

Telefono: +39 0438 18 99 995
Fax: +39 0438 18 99 996