FIORI DI PROSECCO

CLARA C

Conegliano Valdobbiadene

CLARA C' BLANC DE BLANCS
SPUAMNTE ITALIANO
Brut

Dal perlage setoso e brillante, il Clara C' Blanc de Blancs ha un bouquet aromatico, delicato e distintivo. Dal colore giallo cristallino, si rivela nel calice fine e persistente. L'aroma intensamente fruttato rivela chiare note di mela golden e pesca, con un piacevole e delicato aroma di fiori di acacia.

Gradazione alcolica: 11% vol.
Temperatura di servizio: 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.
Residuo zuccherino: circa 12 g/l.

It's a sparkling soft and aromatic bouquet, delicate and distinctive. The color is pale yellow crystal, revealing in the glass a fine and persistent perlage. Intensely fruity nose with clear notes of golden apple and peach, with pleasant delicate nuances of acacia flowers.

Alcohol content: 11% by vol.
Serving temperature: 5-7° C (approx. 41-45° F), uncorking the bottle just before serving.
Sugar residual: about 12 gr/Ltr.

Aus der seidigen und brillanten Perlage hat der Clara C 'Blanc de Blancs ein aromatisches, zartes und unverwechselbares Bukett. Mit einer kristallinen gelben Farbe zeigt es sich im feinen und hartnäckigen Glas. Das intensiv fruchtige Aroma offenbart klare Noten von goldenem Apfel und Pfirsich, mit einem angenehmen und feinen Aroma von Akazienblüten.

Alkoholgehalt: 11% vol.
Serviertemperatur: 5 -7 °C. Die Flasche soll kurz vor dem Trinken entkorkt werden.
Restzucker: Bei 12 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