FIORI DI PROSECCO

CLARA Ć

Conegliano Valdobbiadene

FIORI DI PROSECCO FEMININE EXTRA DRY
PROSECCO D.O.C. ORGANIC
Denominazione di Origine Controllata

Dal perlage setoso e brillante, il Clara C' Feminine Biologico ha un intenso aroma di pera e mela verde. Leggere note di fiori di acacia, cera e miele vengono conferite dal particolare terreno da cui provengono queste uve. Questo spumante speciale ha una buona acidità e un eccellente equilibrio e persistenza. perfetto come aperitivo, si accompagna benissimo con piatti a base di pesce.

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

Bright with a silky and fine perlage. the Clara C' Feminine Organic has intense nose of pear and green apple. Fine nuances of acacia flowers, wax and honey are given by the special limestone made soil where these grapes are harvested.
This special sparkler has a good acidity with an excellent balance and persistence. It is perfect wine with appetizers and refined fish dishes.

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.

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 verspeisen und leichten ersten Gängen.

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