



# VIGNA DOGARINA

## SPUMANTE PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY MILLESIMATO



<b>PROVENIENZA</b> PRODUCTION AREA	Provincia di Treviso <i>Province of Treviso</i>
<b>VITIGNO</b> VARIETAL	Glera <i>Glera</i>
<b>VINIFICAZIONE</b> WINEMAKING	Pulizia del mosto per decantazione dinamica, fermentazione del mosto a temperatura controllata <i>Must cleaning per dynamic decantation, fermentation at controlled temperature</i>
<b>COLORE</b> COLOUR	Giallo paglierino brillante con spuma persistente <i>Brilliant pale yellow with persistent perlage</i>
<b>PROFUMO</b> BOUQUET	Fruttato con note agrumate e floreali <i>Citrus fruit and flowery features characterise this wine's scent</i>
<b>SAPORE</b> TASTE	Fresco e caratteristico, esaltato nelle note aromatiche <i>Fresh and distinctive, exalted in the aromatic notes</i>
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> PAIRINGS FOOD	Si adatta bene come vino da aperitivo, con piatti dal gusto delicato a base di pesce o formaggi freschi <i>The ideal partner for refined appetizers and delicate fish and fresh cheese dishes</i>
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C 6 - 8 °C
<b>GRADAZIONE</b> ALCOHOL	11% Vol. 11% Vol.

VIGNA DOGARINA