



VIGNA DOGARINA

SPUMANTE PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY MILLESIMATO (MAGNUM)



| | |
|---|---|
| PROVENIENZA PRODUCTION AREA | Provincia di Treviso <i>Province of Treviso</i> |
| VITIGNO VARIETAL | Glera <i>Glera</i> |
| VINIFICAZIONE WINEMAKING | Pulizia del mosto per decantazione dinamica, fermentazione del mosto a temperatura controllata <i>Must cleaning per dynamic decantation, fermentation at controlled temperature</i> |
| COLORE COLOUR | Giallo paglierino brillante con spuma persistente <i>Brilliant pale yellow with persistent perlage</i> |
| PROFUMO BOUQUET | Fruttato con note agrumate e floreali <i>Citrus fruit and flowery features characterise this wine's scent</i> |
| SAPORE TASTE | Fresco e caratteristico, esaltato nelle note aromatiche <i>Fresh and distinctive, exalted in the aromatic notes</i> |
| ABBINAMENTI GASTRONOMICI 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> |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE | 6 - 8 °C 6 - 8 °C |
| GRADAZIONE ALCOHOL | 11% Vol. 11% Vol. |