



VIGNA DOGARINA

SPUMANTE VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT



PROVENIENZA PRODUCTION AREA	Zona DOCG Conegliano Valdobbiadene <i>Conegliano Valdobbiadene DOCG area</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 chiaro e brillante, con perlage persistente <i>Light and brillant straw coloured yellow with persistant perlage</i>
PROFUMO BOUQUET	Fruttato, leggero e delicato con note floreali di glicine e di frutta bianca <i>Fruity, light and delicate with wisteria flowery notes</i>
SAPORE TASTE	Aromatico e asciutto <i>Sweet, delicate and dry</i>
ABBINAMENTI GASTRONOMICI PAIRINGS FOOD	Ideale per l'aperitivo e si sposa perfettamente con minestre di legumi, frutti di mare, piatti delicati a base di pasta, formaggi freschi e carni bianche. Ottimo per brindare nelle occasioni più importanti <i>Ideal as an aperitif, pairs with any delicate recipe of fish, white meat and vetgetagles from appetizer to main course.</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C 6 - 8 °C
GRADAZIONE ALCOHOL	11% Vol. 11% Vol.

ALCANTAR DOCG