



VIGNA DOGARINA

SPUMANTE PROSECCO

DOC TREVISO

EXTRA DRY MILLESIMATO

(MAGNUM)



PROVENIENZA
PRODUCTION AREA
ANBAUGEBIET

Provincia di Treviso
Province of Treviso
Provinz Treviso

VITIGNO / VARIETAL / REBSORTE

Glera

VINIFICAZIONE
WINEMAKING
VINIFIKATION

Pulizia del mosto per decantazione dinamica,
fermentazione del mosto a temperatura controllata.
Must cleaning per dynamic decantation,
fermentation at controlled temperature
Mostreinigung durch dynamisches Dekantieren,
Gärung des Traubenmosts unter kontrollierten
Temperaturbedingungen

COLORE
COLOUR
FARBE

Giallo paglierino brillante con spuma persistente
Brilliant pale yellow with persistent perlage
Brillantes strohgelb mit persistenter Perlage

PROFUMO
BOUQUET
BOUQUET

Fruttato con note agrumate e floreali
Citrus fruit and flowery features characterise this wine's scent
Fruchtig mit Blumen- und Zitrusnoten

SAPORE
TASTE
GESCHMACK

Fresco e caratteristico, esaltato nelle note aromatiche
Fresh and distinctive, exalted in the aromatic notes
Frisch und unverkennbar, in den Würznoten verstärkt

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
PAIRINGS FOOD
SPEISENEMPFEHLUNG

Si adatta bene come vino da aperitivo, con piatti dal
gusto delicato a base di pesce o formaggi freschi
The ideal partner for refined appetizers and delicate fish
and fresh cheese dishes
Er eignet sich als Aperitif, und passt ausgezeichnet zu
feinen Fischgerichten oder Frischkäse

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
SERVIERTEMPERATUR

6 - 8 °C

GRADAZIONE
ALCOHOL
ALKOHOLGEHALT

11% Vol.