



# VIGNA DOGARINA

## SPUMANTE BRUT



|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PROVENIENZA</b><br><b>PRODUCTION AREA</b><br><b>ANBAUGEBIET</b>                       | Italia<br><i>Italy</i><br>Italien                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>VITIGNO</b><br><b>VARIETAL</b><br><b>REBSORTE</b>                                     | Uve a bacca bianca<br><i>White skinned grapes</i><br>Weißbeerige Trauben                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>VINIFICAZIONE</b><br><b>WINEMAKING</b><br><b>VINIFIKATION</b>                         | Pulizia del mosto per decantazione dinamica, conservazione del mosto a temperatura controllata.<br><i>Must cleaning per dynamic decantation, conservation at controlled temperature</i><br>Mostreinigung durch dynamisches Dekantieren, Lagerung des Traubenmosts unter kontrollierten Temperaturbedingungen |
| <b>COLORE</b><br><b>COLOUR</b><br><b>FARBE</b>                                           | Giallo paglierino chiaro e brillante, con perlage finissimo e persistente<br><i>Light straw yellow and bright, with fine and persistent perlage</i><br>Helles brillantes strohgelb. Sehr feine und anhaltende Perlage                                                                                        |
| <b>PROFUMO</b><br><b>BOUQUET</b><br><b>BOUQUET</b>                                       | Leggermente fruttato con note di crosta di pane e lievito<br><i>Slightly fruity with hints of bread crust and yeast</i><br>Leicht fruchtig mit einem Hauch von Hefe und Brotkruste                                                                                                                           |
| <b>SAPORE</b><br><b>TASTE</b><br><b>GESCHMACK</b>                                        | Asciutto, sapido, in equilibrio con l'acidità<br><i>Dry, full-bodied, balanced with acidity</i><br>Trocken, vollmundig, ausgewogene Säure                                                                                                                                                                    |
| <b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b><br><b>PAIRINGS FOOD</b><br><b>SPEISENEMPFEHLUNG</b>      | Ottimo con i crostacei e i frutti di mare crudi, accompagna un pranzo dall'inizio alla fine<br><i>Excellent with shellfish and raw seafood, goes with by a meal from the beginning to the end</i><br>Optimale Begleitung für Krustentiere und rohe Meeresfrüchte sowie für jede Mahlzeit von Anfang bis Ende |
| <b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b><br><b>SERVING TEMPERATURE</b><br><b>SERVIERTEMPERATUR</b> | 5 - 7 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>GRADAZIONE</b><br><b>ALCOHOL</b><br><b>ALKOHOLGEHALT</b>                              | 11,5% Vol.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |