




PERINI

SAN GIOVANNI

 This Cuvée was obtained selecting grapes from the high hills of Valdobbiadene (TV) an area with a very little yield per hectare. With their good exposition to the sun, the grapes produce a special local sparkling wine with a peculiar aroma, a neat fragrance, pleasantly Fruited reminding apple, wisteria and a vague hint of rose. The mellow and harmonious taste makes it good as aperitif. It is ideal with fish and cheese snack, or as table-wine with delicate dishes. To be served at 6-8°C.-Dry wine.- Pressure in bottle at 5 Atm.- Re-fermented in Autoclave at 15-16 °C for about 8 days.- The wine remains on its leavens for more than 30 days.

 Dieser Cuvée-Wein wird aus ausgewählten Weintrauben aus den höheren Hängen rund um Valdobbiadene erzeugt, wo das Boden mager und der Ertrag pro Hektar niedrig ist. Durch die ideale Sonneneinstrahlung kann dieses Traubengut einen hervorragenden, besonders duftenden und sortentypischen Schaumwein erbringen, dessen reines, angenehm fruchtiges Aroma an Apfel, Glyzinienblüten und Rosenduft erinnert. Mit weichem und harmonischem Geschmack, ist dieser Wein ideal als Aperitif zu Fisch- und Käseimbissen sowie ein guter Begleiter zu allen Gerichten und insbesondere zu feinen Speisen. Am besten bei einer Temperatur von 6-8° C servieren.- Trockenwein- Flaschenüberdruck: 5 atü- Zweite Gärung im Drucktank bei 15-16° C, ungef. 8 Tage lang- Der Roh-Schaumwein lagert über 30 Tage lang auf seinen Hefen.

 Questa Cuvée è stata ottenuta selezionando le uve di alta collina della zona di Valdobbiadene, caratterizzata dal terreno magro, da una bassa resa di uva per ettaro e da una esposizione al sole ideale. Le uve così trattate, rendono un eccezionale spumante, particolarmente profumato e caratteristico, dal profumo pulito e piacevolmente fruttato con sentori di mela, di fiori di glicine ed un lieve profumo di rose. Il gusto morbido ed armonico lo rende adatto come aperitivo, per accompagnare stuzzichini di pesce e formaggio oppure a tutto pasto con piatti delicati. Temperatura consigliata per il servizio: 6-8°C.- Vino secco- Pressione in bottiglia 5 atm- Rifermentato in autoclave a 15-16°C per 8 giorni circa- Il vino rimane sui suoi lieviti per oltre 30 giorni

Blend: Prosecco
Alcohol: 11,5% by vol.
Acidity: 6 g/l
Residual sugar: 12gr./l.

PROSECCO SPUMANTE BRUT CUVÉE D.O.C.G.

