



FIORI DI PROSECCO

CLARA C

Conegliano Valdobbiadene



FIORI DI VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G.

From the best Glera grapes of the Valdobbiadene Hills, the extraordinary selection of Clara C' Superiore



Brut



Extra Dry



Cartizze Dry



FIORI DI PROSECCO D.O.C.

Excellent Glera grapes from the Treviso area become the Clara C' perfect *Bollicine* of Prosecco D.O.C. and premium sparklers



Fiori di Prosecco Feminine D.O.C.



Brutissimo



FIORI DI PROSECCO D.O.C.

Prosecco D.O.C. Special Edition



Biologico



Millesimato

LE BOLLICINE CLARA C'

Selected quality grapes from the Veneto region become the perfect *bollicine* for the Italian *aperitivo*.



Fiori Rosé di Pinot Noir Blanc de Blancs





FIORI DI PROSECCO

CLARA C

Conegliano Valdobbiadene

LA CASA DEI FIORI
BOLLICINE

Fruity and fresh bubbly for the perfect Italian aperitivo



Valdobbiadene D.O.C.G.



Prosecco D.O.C.



Spumante Cuvée77



Prosecco D.O.C.
Millesimato



Spumante Cuvée45



FIORI DI PROSECCO
CLARA C
Conegliano Valdobbiadene

FIORI DI PROSECCO CUVÉE BRUT
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Dal colore verdolino, brillante, solcato da un perlage minuto e persistente. Il profumo è intenso, molto fine e fruttato: si percepiscono chiari sentori di mela golden su fondo floreale. È secco, fresco e snello, morbido e ben equilibrato, con buona persistenza aromatica e finale piacevolmente fruttato. È classico come aperitivo, ma si adatta bene ad antipasti di pesce, crostacei e molluschi.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Temperatura di servizio: 5-7° C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Residuo zuccherino: circa 9 g/l.

This Prosecco is slightly greenish, brilliant and steaked with a persistent soft perlage of minute bubbles. The bouquet is fruity intense, yet elegant. Clear scents of golden apples come through a floral background. It is dry wine, fresh lean, soft and rounded, with good length and pleasantly fruity finish. Traditionally served as an aperitif, Fiori di Prosecco Cuvée Brut is also ideal with fish and shellfish.

Alcohol content: 11% by vol.

Serving temperature: 5-7° C (approx. 41-45° F), uncorking the bottle just before serving

Sugar residual: about 9 gr/Ltr.

Die hellgrüne Farbe wird von einer kontinuierlichen und beständigen Perlage durchflutet. Das Bouquet ist intensiv, sehr fein und fruchtig, blumig und leicht nach Äpfeln duftend. Trocken und süßig, weich und ausgewogen, mit kräftigem, fruchtigem Aroma im Abgang. Der klassische Aperitif, schön zu trinken zu Vorspeisen mit Fisch, Meeresfrüchten und Krustentieren.

Alkoholgehalt: 11% vol.

Serviertemperatur: 5-7° C. Die Flasche soll kurz vor dem Trinken enkorkt werden.

Restzucker: Bei 9 gr/Ltr.



FIORI DI PROSECCO
CLARA C
Conegliano Valdobbiadene

**FIORI DI PROSECCO CUVÉE EXTRA DRY
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE**
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Dal colore verdolino, brillante, solcato da un perlage minuto e persistente. Il profumo è intenso, molto fine e fruttato: si percepiscono chiari sentori di mela golden su fondo floreale. È secco, fresco e snello, morbido e ben equilibrato, con buona persistenza aromatica e finale piacevolmente fruttato. È classico come aperitivo, ma si adatta bene ad antipasti di pesce, crostacei e molluschi.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Temperatura di servizio: 5-7° C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Residuo zuccherino: circa 15 g/l.

This Prosecco is slightly greenish, brilliant and steaked with a persistent soft perlage of minute bubbles. The bouquet is fruity intense, yet elegant. Clear scents of golden apples come through a floral background. It is dry wine, fresh lean, soft and rounded, with good length and pleasantly fruity finish. Traditionally served as an aperitif, Fiori di Prosecco Cuvée Extra Dry is also ideal with fish and shellfish.

Alcohol content: 11% by vol.

Serving temperature: 5-7° C (approx. 41-45° F), uncorking the bottle just before serving.

Sugar residual: about 15 gr/Ltr.

Die hellgrüne Farbe wird von einer kontinuierlichen und beständigen Perlage durchflutet. Das Bouquet ist intensiv, sehr fein und fruchtig, blumig und leicht nach Äpfeln duftend. Trocken und süffig, weich und ausgewogen, mit kräftigem, fruchtigem Aroma im Abgang. Der klassische Aperitif, schön zu trinken zu Vorspeisen mit Fisch, Meeresfrüchten und Krustentieren.

Alkoholgehalt: 11% vol.

Serviertemperatur: 5-7° C. Die Flasche soll kurz vor dem Trinken entkorkt werden.

Restzucker: Bei 15 gr/Ltr.



FIORI DI PROSECCO
CLARA C
Conegliano Valdobbiadene

FIORI DI CARTIZZE DRY
VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Ha tonalità paglierina molto leggera con perlage minuto e persistente. È intensamente fruttato e floreale con profumi molto persistenti e di grande finezza. Sono evidenti sentori di buona frutta matura - mela golden in particolare - e di fiori di glicine. È amabile e carezzevole, fresco e di corpo molto equilibrato; ha grande armonia, lunga ed intensa persistenza aromatica, con finale decisamente fruttato. Fiori di Cartizze è vino da dessert o da gran finale, ma si può esaltare se accompagnato a particolari formaggi o delicati paté di fegato.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Temperatura di servizio: 5-7° C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Residuo zuccherino: circa 28 g/l.

This wine is very pale straw-yellow in color with a persistent perlage of minute bubbles. It is intensely fruity and floral with very persistent and delicate perfumes. Good mature fruit (golden apples in particular) and wisteria blossoms make themselves evident. Fiori di Cartizze is gentle, caressing and fresh as well as rounded and well-structured, a wine that has great harmony and a long, intense aromatic persistence. Decisively fruity on the finish. Enjoyed as a dessert wine or gran finale, it can also go wonderfully well with certain cheeses or a delicate liver paté.

Alcohol content: 11% by vol.

Serving temperature: 5-7° C (approx. 41-45° F), uncorking the bottle just before serving

Sugar residual: about 28 gr/Ltr.

Die Farbe des Cartizze ist ein helles Strohgelb, die Perlage stetig und fein. Er verfügt über eine ausgeprägte, blumige Frucht und ein intensives, zartes Bouquet mit deutlichen Spuren von reifen Früchten, besonders nach Äpfeln und Glyzinienblüten duftend. Der Fiori di Cartizze ist lieblich, schmeichelnd und frisch, mit einer schönen Balance und einer großen Harmonie sowie einer ausgeprägten Frucht im Abgang. Fiori di Cartizze ist ein Dessert Wein, begleitet hervorragend auch besondere Käse und delikate Feiggras.

Alkoholgehalt: 11% vol.

Serviertemperatur: 5-7° C. Die Flasche soll kurz vor dem Trinken entkorkt werden.

Restzucker: Bei 28 g/Ltr.



FIORI DI PROSECCO
CLARA C
Conegliano Valdobbiadene

FIORI DI PROSECCO FEMININE BRUT ORO
PROSECCO D.O.C.
Denominazione di Origine Controllata

Trasparente e brillante, all'olfatto spiccano gli aromi di mela verde e limone. Non mancano i sentori floreali. La giusta acidità lo rende fresco e fragrante. Il tutto viene bilanciato dalla sapidità e da una giusta ma non eccessiva morbidezza. È uno spumante leggero, la somma dei suoi componenti lo rende asciutto ed adatto ad accompagnare tutto il pasto. Può risultare curioso e innovativo l'abbinamento alla pizza.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Residuo zuccherino: circa 10 g/l.

The perlage is persistent and thin, the color is yellow discharge. The fusion of flavors, in particular of flower and fruit, make balanced smell. The taste is harmonious because there is a perfect balance between acidity and softness. Perfect for any occasion, it is the best combination for an aperitif with friends or with appetizers and light fish dishes. It can be surprising with pizza.

Alcohol content: 11% by vol.

Serving temperature: 5-7° C (approx. 41-45° F), uncorking the bottle just before serving

Sugar residual: about 10 gr/Ltr.

Schwach strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Sehr klar mit reicher, anhaltender, feiner Perlage. Die Blume ist frisch und elegant mit blumigem Bukett, das sich mit einem aromatischen, typisch fruchtigen Komplex nach Golden-Äpfeln mischt. Im Gaumen gibt sich der Wein frisch, zart, ausgeglichen und süffig mit einem anhaltend fruchtigen Nachgeschmack. Ideal als Aperitif und zu Fisch, ausgezeichnet auch zu Vorspeisen und leichten ersten Gängen.

Alkoholgehalt: 11% vol.

Serviertemperatur: 5 -7 °C. Die Flasche soll kurz vor dem Trinken entkorkt werden.

Restzucker: Bei 10 gr/Ltr.



FIORI DI PROSECCO
CLARA C
Conegliano Valdobbiadene

FIORI DI PROSECCO FEMININE BRUT ROSA
PROSECCO D.O.C.
Denominazione di Origine Controllata

Trasparente e brillante, all'olfatto spiccano gli aromi di mela verde e limone. Non mancano i sentori floreali. La giusta acidità lo rende fresco e fragrante. Il tutto viene bilanciato dalla sapidità e da una giusta ma non eccessiva morbidezza.

È uno spumante leggero, la somma dei suoi componenti lo rende asciutto ed adatto ad accompagnare tutto il pasto. Può risultare curioso e innovativo l'abbinamento alla pizza.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Residuo zuccherino: circa 10 g/l.

The perlage is persistent and thin, the color is yellow discharge. The fusion of flavors, in particular of flower and fruit, make balanced smell. The taste is harmonious because there is a perfect balance between acidity and softness. Perfect for any occasion, it is the best combination for an aperitif with friends or with appetizers and light fish dishes. It can be surprising with pizza.

Alcohol content: 11% by vol.

Serving temperature: 5-7° C (approx. 41-45° F), uncorking the bottle just before serving

Sugar residual: about 10 gr/Ltr.

Schwach strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Sehr klar mit reicher, anhaltender, feiner Perlage. Die Blume ist frisch und elegant mit blumigem Bukett, das sich mit einem aromatischen, typisch fruchtigen Komplex nach Golden-Äpfeln mischt. Im Gaumen gibt sich der Wein frisch, zart, ausgeglichen und süffig mit einem anhaltend fruchtigen Nachgeschmack. Ideal als Aperitif und zu Fisch, ausgezeichnet auch zu Vorspeisen und leichten ersten Gängen.

Alkoholgehalt: 11% vol.

Serviertemperatur: 5 -7 °C. Die Flasche soll kurz vor dem Trinken entkorkt werden.

Restzucker: Bei 10 gr/Ltr.



FIORI DI PROSECCO
CLARA C
Conegliano Valdobbiadene

FIORI DI PROSECCO FEMININE EXTRA DRY
PROSECCO D.O.C.
Denominazione di Origine Controllata

Dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini, perfetta limpidezza attraversata da perlage minuto, ricco e persistente. Il profumo è franco ed elegante, caratterizzato da sentori floreali che si fondono in un complesso armonico tipicamente fruttato, con intensi aromi di frutta bianca e leggeri agrumi. In bocca è fresco, delicato equilibrato e leggero di alcol con un lungo finale fruttato. Perfetto come aperitivo, ideale con il pesce, si accompagna assai bene agli antipasti e ai primi leggeri.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Residuo zuccherino: circa 16 g/l.

Very pale straw yellow with greenish glints, perfect clarity with abundant, persistent, minute perlage. The fresh, elegant bouquet offers flowery sensations merging into a typically fruity harmonious complexity with intense aromas reminiscent of golden apple. Fresh, delicate, balanced on the palate and light in alcohol with a long fruity finish. Perfect as an aperitif, ideal with fish, it goes extremely well with hors-d'oeuvres and light first courses.

Alcohol content: 11% by vol.

Serving temperature: 5-7° C (approx. 41-45° F), uncorking the bottle just before serving

Sugar residual: about 16 gr/Ltr.

Schwach strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Sehr klar mit reicher, anhaltender, feiner Perlage. Die Blume ist frisch und elegant mit blumigem Bukett, das sich mit einem aromatischen, typisch fruchtigen Komplex nach Golden-Äpfeln mischt. Im Gaumen gibt sich der Wein frisch, zart, ausgeglichen und süffig mit einem anhaltend fruchtigen Nachgeschmack. Ideal als Aperitif und zu Fisch, ausgezeichnet auch zu verspeisen und leichten ersten Gängen.

Alkoholgehalt: 11% vol.

Serviertemperatur: 5 -7 °C. Die Flasche soll kurz vor dem Trinken entkorkt werden.

Restzucker: Bei 16 gr/Ltr.



FIORI DI PROSECCO
CLARA C
Conegliano Valdobbiadene

FIORI DI PROSECCO FEMININE EXTRA DRY
PROSECCO D.O.C. ORGANIC
Denominazione di Origine Controllata

Dal perlage setoso e brillante, il Clara C' Feminine Biologico ha un intenso aroma di pera e mela verde. Leggere note di fiori di acacia, cera e miele vengono conferite dal particolare terreno da cui provengono queste uve. Questo spumante speciale ha una buona acidità e un eccellente equilibrio e persistenza, perfetto come aperitivo, si accompagna benissimo con piatti a base di pesce.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Residuo zuccherino: circa 12 g/l.

Bright with a silky and fine perlage, the Clara C' Feminine Organic has intense nose of pear and green apple. Fine nuances of acacia flowers, wax and honey are given by the special limestone made soil where these grapes are harvested.

This special sparkler has a good acidity with an excellent balance and persistence. It is perfect wine with appetizers and refined fish dishes.

Alcohol content: 11% by vol.

Serving temperature: 5-7° C (approx. 41-45° F), uncorking the bottle just before serving

Sugar residual: about 12 gr/Ltr.

Schwach strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Sehr klar mit reicher, anhaltender, feiner Perlage. Die Blume ist frisch und elegant mit blumigem Bukett, das sich mit einem aromatischen, typisch fruchtigen Komplex nach Golden-Äpfeln mischt. Im Gaumen gibt sich der Wein frisch, zart, ausgeglichen und süffig mit einem anhaltend fruchtigen Nachgeschmack. Ideal als Aperitif und zu Fisch, ausgezeichnet auch zu verspeisen und leichten ersten Gängen.

Alkoholgehalt: 11% vol.

Serviertemperatur: 5 -7 °C. Die Flasche soll kurz vor dem Trinken entkorkt werden.

Restzucker: Bei 12 gr/Ltr.



FIORI DI PROSECCO
CLARA C
Conegliano Valdobbiadene

**FIORI DI PROSECCO BRUTISSIMO
PROSECCO D.O.C.
Denominazione di Origine Controllata**

Dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini, perfetta limpidezza attraversata da perlage minuto, ricco e persistente. Il profumo è franco ed elegante, caratterizzato da sentori floreali che si fondono in un complesso armonico tipicamente fruttato, con intensi aromi che ricordano la mela golden. In bocca è fresco, delicato equilibrato e leggero di alcol con un lungo finale fruttato. Perfetto come aperitivo, ideale con il pesce, si accompagna assai bene agli antipasti e ai primi leggeri.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Residuo zuccherino: circa 5 gr/l.

Very pale straw yellow with greenish glints, perfect clarity with abundant, persistent, minute perlage. The fresh, elegant bouquet offers flowery sensations merging into a typically fruity harmonious complexity with intense aromas reminiscent of golden apple. Fresh, delicate, balanced on the palate and light in alcohol with a long fruity finish. Perfect as an aperitif, ideal with fish, it goes extremely well with hors-d'oeuvres and light first courses.

Alcohol content: 11% by vol.

Serving temperature: 5-7° C (approx. 41-45° F), uncorking the bottle just before serving

Sugar residual: about 5 gr/Ltr.

Schwach strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Sehr klar mit reicher, anhaltender, feiner Perlage. Die Blume ist frisch und elegant mit blumigem Bukett, das sich mit einem aromatischen, typisch fruchtigen Komplex nach Golden-Äpfeln mischt. Im Gaumen gibt sich der Wein frisch, zart, ausgeglichen und süffig mit einem anhaltend fruchtigen Nachgeschmack. Ideal als Aperitif und zu Fisch, ausgezeichnet auch zu Vorspeisen und leichten ersten Gängen.

Alkoholgehalt: 11% vol.

Serviertemperatur: 5 -7 °C. Die Flasche soll kurz vor dem Trinken entkorkt werden.

Restzucker: Bei 5 gr/Ltr.



FIORI DI PROSECCO
CLARA C
Conegliano Valdobbiadene

CLARA C' BLANC DE BLANCS
SPUAMNTE ITALIANO
Extra Dry

Dal perlage setoso e brillante, il Clara C' Blanc de Blancs ha un bouquet aromatico, delicato e distintivo. Dal colore giallo cristallino, si rivela nel calice fine e persistente. L'aroma intensamente fruttato rivela chiare note di mela golden e pesca, con un piacevole e delicato aroma di fiori di acacia.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Residuo zuccherino: circa 16 g/l.

It's a sparkling soft and aromatic bouquet, delicate and distinctive. The color is pale yellow crystal, revealing in the glass a fine and persistent perlage. Intensely fruity nose with clear notes of golden apple and peach, with pleasant delicate nuances of acacia flowers.

Alcohol content: 11% by vol.

Serving temperature: 5-7° C (approx. 41-45° F), uncorking the bottle just before serving

Sugar residual: about 16 gr/Ltr.

Aus der seidigen und brillanten Perlage hat der Clara C 'Blanc de Blancs ein aromatisches, zartes und unverwechselbares Bukett. Mit einer kristallinen gelben Farbe zeigt es sich im feinen und hartnäckigen Glas. Das intensiv fruchtige Aroma offenbart klare Noten von goldenem Apfel und Pfirsich, mit einem angenehmen und feinen Aroma von Akazienblüten.

Alkoholgehalt: 11% vol.

Serviertemperatur: 5 -7 °C. Die Flasche soll kurz vor dem Trinken entkorkt werden.

Restzucker: Bei 16 gr/Ltr.



FIORI DI PROSECCO
CLARA C
Conegliano Valdobbiadene

CLARA C' FIORI ROSE'
ROSE' DI PINOT BRUT
Spumante Italiano

Caratterizzato da un colore rosa pallido, brillante, con sottile e continuo perlage. Il profumo è pronunciato e persistente, molto fine, e presenta un'ampia gamma di sentori fruttati che ricordano la pesca, l'albicocca e i ribes. Il sapore è secco, fresco di buona struttura e grande morbidezza. Dall'armonia bilanciata di sensazioni e finale fruttato, Fiori Rosè accompagna molto bene antipasti di salumi, primi piatti asciutti e arrosti di carni bianche.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Residuo zuccherino: Circa 10 g/l.

Delicate pale pink in color, this wine is brilliant with a very fine and continuous perlage. The bouquet, pronounced, persistent and very fine, offers a wide range of fruit aromas, bringing to mind peaches, apricots and red currants. Dry and refreshing on the palate, well structured and superbly soft, it offers a harmonious balance of sensations and fruity finish. Fiori Rosè goes very well with cold cuts, non-stuffed pasta and roasted meats.

Alcohol content: 12% by vol.

Serving temperature: 5-7° C (approx. 41-45° F), uncorking the bottle just before serving

Sugar residual: about 10 gr/Ltr.

Zartes Rosa, glänzend mit feinem und beständigen Perlen. Deutliches langanhaltendes Bouquet mit einem breiten Bogen fruchtiger Aromen von Pfirsich, Aprikose und Johannisbeeren. Hervorragend zu Salami und Schinken, zu pasta und geschmortem, hellem Fleisch.

Alkoholgehalt: 12% vol.

Serviertemperatur: 5-7° C. Die Flasche soll kurz vor dem Trinken entkorkt werden.

Restzucker: Bei 10 gr/Lt



FIORI DI PROSECCO
CLARA C
Conegliano Valdobbiadene

**FIORI DI PROSECCO BRUT
PROSECCO D.O.C. MILLESIMATO**
Denominazione di Origine Controllata

Trasparente e brillante, all'olfatto spiccano gli aromi di mela verde e limone. Non mancano i sentori floreali. La giusta acidità lo rende fresco e fragrante. Il tutto viene bilanciato dalla sapidità e da una giusta ma non eccessiva morbidezza.

È uno spumante leggero, la somma dei suoi componenti lo rende asciutto ed adatto ad accompagnare tutto il pasto. Può risultare curioso e innovativo l'abbinamento alla pizza.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Residuo zuccherino: circa 10 g/l.

The perlage is persistent and thin, the color is yellow discharge. The fusion of flavors, in particular of flower and fruit, make balanced smell. The taste is harmonious because there is a perfect balance between acidity and softness. Perfect for any occasion, it is the best combination for an aperitif with friends or with appetizers and light fish dishes. It can be surprising with pizza.

Alcohol content: 11% by vol.

Serving temperature: 5-7° C (approx. 41-45° F), uncorking the bottle just before serving.

Sugar residual: about 10 gr/Ltr.

Schwach strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Sehr klar mit reicher, anhaltender, feiner Perlage. Die Blume ist frisch und elegant mit blumigem Bukett, das sich mit einem aromatischen, typisch fruchtigen Komplex nach Golden-Äpfeln mischt. Im Gaumen gibt sich der Wein frisch, zart, ausgeglichen und süffig mit einem anhaltend fruchtigen Nachgeschmack. Ideal als Aperitif und zu Fisch, ausgezeichnet auch zu Vorspeisen und leichten ersten Gängen.

Alkoholgehalt: 11% vol.

Serviertemperatur: 5 -7 °C. Die Flasche soll kurz vor dem Trinken entkorkt werden.

Restzucker: Bei 10 gr/Ltr.



FIORI DI PROSECCO
CLARA C
Conegliano Valdobbiadene

FIORI DI PROSECCO EXTRA DRY
PROSECCO D.O.C. MILLESIMATO
Denominazione di Origine Controllata

Dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini, perfetta limpidezza attraversata da perlage minuto, ricco e persistente. Il profumo è franco ed elegante, caratterizzato da sentori floreali che si fondono in un complesso armonico tipicamente fruttato, con intensi aromi di frutta bianca e leggeri agrumi. In bocca è fresco, delicato equilibrato e leggero di alcol con un lungo finale fruttato. Perfetto come aperitivo, ideale con il pesce, si accompagna assai bene agli antipasti e ai primi leggeri.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Residuo zuccherino: circa 16 g/l.

Very pale straw yellow with greenish glints, perfect clarity with abundant, persistent, minute perlage. The fresh, elegant bouquet offers flowery sensations merging into a typically fruity harmonious complexity with intense aromas reminiscent of golden apple. Fresh, delicate, balanced on the palate and light in alcohol with a long fruity finish. Perfect as an aperitif, ideal with fish, it goes extremely well with hors-d'oeuvres and light first courses.

Alcohol content: 11% by vol.

Serving temperature: 5-7° C (approx. 41-45° F), uncorking the bottle just before serving

Sugar residual: about 16 gr/Ltr.

Schwach strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Sehr klar mit reicher, anhaltender, feiner Perlage. Die Blume ist frisch und elegant mit blumigem Bukett, das sich mit einem aromatischen, typisch fruchtigen Komplex nach Golden-Äpfeln mischt. Im Gaumen gibt sich der Wein frisch, zart, ausgeglichen und süffig mit einem anhaltend fruchtigen Nachgeschmack. Ideal als Aperitif und zu Fisch, ausgezeichnet auch zu verspeisen und leichten ersten Gängen.

Alkoholgehalt: 11% vol.

Serviertemperatur: 5 -7 °C. Die Flasche soll kurz vor dem Trinken entkorkt werden.

Restzucker: Bei 16 gr/Ltr.





CLARA GRIGIO
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE
Denominazione di Origine Controllata

This elegant Pinot Grigio is rich of floral flavors, fruity taste and slightly spicy. The taste releases fullness and balance. It is a versatile product, it is particularly interesting for pairing with fish soups and baked vegetables. It is produced with only Pinot Grigio grapes from Veneto and Friuli region.

Alcohol content: 12% by vol.

Serving temperature: 10° C, uncorking the bottle just before serving.

