

LA CASA DEI FIORI

BOL LICINE

LA CASA DEI FIORI 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.

