



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

Vino dal colore rosa tenue, brillante. Dal perlage vivace e spuma persistente, ha profumi di buona intensità con sentori floreali di fiori bianchi e rossi accompagnati da note fruttate come mela, pera e sentori di frutta rossa, come fragola e lampone. Il gusto è fresco e al palato risulta gradevole ed armonico. Indicato come aperitivo, con antipasti in genere, e primi piatti leggeri di pesce.

Gradazione alcolica: 11% vol.

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

Residuo zuccherino: Circa 9 g/l.

Wine with a pale, bright pink color. With a lively perlage and persistent foam, it has aromas of good intensity with floral hints of white and red flowers accompanied by fruity notes such as apple, pear and hints of red fruit, such as strawberry and raspberry. The taste is fresh and on the palate it is pleasant and harmonious. Recommended as an aperitif, with appetizers in general, and light fish 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 9 gr/Ltr.

Wein mit einer blassen, hellrosa Farbe. Mit einer lebhaften Perlage und anhaltendem Schaum hat es Aromen von guter Intensität mit blumigen Noten von weißen und roten Blüten, begleitet von fruchtigen Noten wie Apfel, Birne und Noten von roten Früchten wie Erdbeere und Himbeere. Der Geschmack ist frisch und am Gaumen angenehm und harmonisch. Empfohlen als Aperitif mit Vorspeisen im Allgemeinen und leichten Fischgerichten.

Alkoholgehalt: 11% vol.

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

Restzucker: Bei 9 gr/Lt

