

Pôvod: Najvhodnejšie vinohrady regiónu Valdobbiadene

Vinič: Výber z hrozna z pahorkatín okolia D.O.C.G Valdobbiadene.

Popis: Prosecco di Valdobbiadene DOCG Maschio dei Cavalieri má krémovú šumivosť a jemnú perlivosť. Farba je slamovo žltá so zelenými odleskami. Je mu vlastná intenzívna vôňa, s náznakmi kandizovaných citrónov a kvetov agátu. Vyznačuje sa jemnou, elegantnou a ovocnou chuťou.

Odporúčanie: Ideálne je spojiť ho s jemnými chuťami na báze rýb a mäkkýšov. Výborný ako aperitív, prípadne ho môžeme podávať po hlavnom jedle s čerstvým ovocím - jahodami, ananásom, broskyňami a mandarínkami.

Stupeň alkoholu: 11%

Teplota podávania: 6-8°C

Odporúčaná pohár: Flauta

Skladovanie a trvanlivosť: Skladovať na suchom, chladnom a tmavom mieste. Najlepšie spotrebovať do 18 mesiacov od fľaškovania.

Origine: I vigneti più adatti della regione di Valdobbiadene

Vitigno: Selezione di uve provenienti dalle colline circostanti D.O.C. Valdobbiadene.

Descrizione: Il Prosecco di Valdobbiadene DOC Maschio dei Cavalieri è rinomato per la sua effervescenza cremosa e lo spumante delicato. Il suo colore è giallo paglierino dorato, ha il suo intenso aroma aromatico, con un retrogusto di agrumi e fiori di acacia candidati.

È caratterizzato da un gusto delicato, elegante e fruttato.

Raccomandazione: È ideale da abbinare a sapori delicati a base di pesce e crostacei, è anche un ottimo aperitivo, o servito dopo un pasto principale in abbinamento a frutta fresca come fragole, ananas, pesche, mandarini.

Grado alcolico: 11%

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Bicchieri consigliato: Flauto

Conservazione e durata: Conservare in un luogo asciutto, fresco e buio. Meglio usare entro 18 mesi dall'imbottigliamento.

Origin: The most suitable vineyards of the Valdobbiadene region

Grapes: Selection of grapes from the hills surrounding D.O.C. Valdobbiadene.

Description: Prosecco di Valdobbiadene DOC Maschio dei Cavalieri is renowned for its creamy effervescence and delicate feathering. Its color is golden pale yellow, it has its own intense aromatic aroma, with an aftertaste of the candidate citrus and acacia flowers.

It is characterized by a delicate, elegant and fruity taste.

Recommendation: It is ideal to combine it with delicate flavors based on fish and shellfish, it is also an excellent aperitif, or served after a main meal in conjunction with fresh fruits such as strawberries, pineapples, peaches, mandarins.

Alcohol grade: 11%

Serving temperature: 6-8 °C

Recommended cup: Flute

Storage and shelf life: Store in a dry, cool and dark place. Best to use within 18 months of bottling.



CANTINE
MASCHIO

PROSECCO VALDOBBIADENE DOC

