

Gocce
di Perle



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. - DRY

SWEET NEED quando la dolcezza non basta

Chi cerca intensità e dolcezza troverà una buona risposta con questo vino. La **dolcezza** che lo caratterizza lascia spazio **agli aromi dell'uvaggio** con il quale è prodotto. Consigliato per dessert sia secchi che cremosi, quando si vuole **prolungare il piacere** sulle papille gustative.

SWEET NEED whenever sweetness is not enough

Looking for intensity and sweetness this is a great option for a sparkling wine. Its standing sweetness lets you taste its grapes' flavours. Suitable for desserts, both dry ones and creamy ones, and whenever you want delight to last.

DATI TECNICI

ALCOOL: 11,5% +/- 0,5
ACIDITÀ: 5,70 GR/L +/- 0,5
RESIDUO ZUCCHERINO: 25 GR/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C
VENDemmIA: MANUALE, SECONDA QUINDICINA DI SETTEMBRE
PROVENIENZA: ALL'INTERNO DELL'AREA DELIMITATA DALLA LEGGE ISTITUTIVA DELLA D.O.C.G., AD UN'ALTITUDINE TRA I 150M E I 300M
SPUMANTIZZAZIONE: METODO CHARMAT LUNGO, STABILIZZAZIONE TARTARICA A FREDDO (4° C) E MICROFILTRAZIONE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO

TECHNICAL SPECIFICATIONS

ALCOHOL: 11,5% +/- 0,5
ACIDITY: 5,70 GR/L +/- 0,5
RESIDUAL SUGAR: 25 GR/L
SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C
HARVEST: MANUAL, SECOND FIFTEENTH OF SEPTEMBER
VINEYARD LOCATION: GLERA GRAPES GROWN ON HIGH HILLS IN THE D.O.C.G. AREA, ESTABLISHED BY ITALIAN LAW, AT AN ALTITUDE BETWEEN 150M AND 300M
VINIFICATION: CHARMAT METHOD, COLD TARTARIC STABILIZATION (4°C) AND MICRO-FILTRATION BEFORE BOTTLING

