

1868 Dry

Prosecco Superiore D.O.C.G.

Breve Descrizione / Short Description

Il Prosecco Superiore Carpenè Malvolti, prodotto ed imbottigliato esclusivamente all'interno dell'area D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene, nasce dall'unione di questo Territorio - da secoli vocato alla viticoltura - e dalla sapienza enologica del suo Fondatore Antonio Carpenè, al quale v'è il merito di averne perfezionato il metodo di spumantizzazione. *The Carpenè Malvolti Prosecco Superiore, produced and bottled exclusively in the Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. area, is the result of the union of this Territory - for centuries dedicated to viticulture - and the oenological knowledge of its Founder Antonio Carpenè, who improved the sparkling wine process.*

Classificazione / Classification

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Vino Spumante di Qualità del Tipo Aromatico
Quality Aromatic Sparkling Wine

Vitigno / Grape Variety

Glera (100%) coltivato nei vigneti situati sulle colline della D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene, esclusiva area di produzione del Prosecco Superiore, ad un'altitudine di 150/250 metri s.l.m. *Glera (100%) coming from hillside vineyards located in the D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene area, exclusive production zone of Prosecco Superiore, at an altitude of 200/300 metres a.s.l.*

Spumantizzazione / Sparkling Process

Metodo Charmat - Conegliano Valdobbiadene
Charmat Method - Conegliano Valdobbiadene

Note Sensoriali / Sensorial Notes

- **Aspetto / Colour**
Colore giallo paglierino brillante dal perlage fine e raffinato.
Bright straw yellow colour with a fine and elegant perlage.
- **Bouquet / Bouquet**
Finemente fruttato, con note di mela e di pera delicatamente amabili.
Finely fruity, with delicate and agreeable apple and pear notes.
- **Sapore / Taste**
Armonico con la sua fresca sapidità, equilibrato, carnoso e persistente.
Harmonious with its fresh sapidity, well balanced, round and persistent.

Dati Analitici / Analytical Data

- **Capacità / Format:** 750 ml
- **Gradazione Alcolica / Alcohol Contents:** Alc. 11% Vol.
- **Acidità / Total Acidity:** 5,5 - 6,5 g/l
- **Residuo Zuccherino / Sugar Residual:** 23,0 g/l - Dry
- **Allergeni / Allergens:** Contiene Solfiti / *Contains Sulphites*

Modalità di Servizio / Serving Suggestions

Servire in calici per Spumante ad una temperatura consigliata di 6 - 8°C.
Serve in glasses for Sparkling Wine at a recommended temperature of 6 - 8°C.

Abbinamenti Consigliati / Suggested Pairings

Ottimo con dessert o con la piccola pasticceria secca.
Excellent with desserts or with little dry pastries.

