



PROGETTIDIVINI

ITALIAN WINE STORIES





Bollicine
CUVÉE DIVINA
VINO SPUMANTE MILLESIMATO
Extra Dry



Uve: Uve Glera.

Lavorazione: Spumantizzazione con metodo Charmat per minimo 30 giorni, con controllo della temperatura costante tra 16-18 °C.

Tipologia: Spumante Extra Dry.

Gradazione alcolica: 11% Vol.

Zuccheri residui: 12 gr/l.

Colore: Colore Giallo paglierino con riflessi tendenti al verdognolo lucido.

Profumo: All'olfatto il vino si presenta pulito, sfumatamente floreale ed armonico, con sentori di pera e mela.

Sapore: Propone gusto persistente e caratteristico nel sentore di fruttato, di buon corpo. Schiuma abbondante e perlage con grana fine.

Abbinamenti classici: Crostacei freschi e pesce crudo, ottimo per accompagnare aperitivi.

—
DISPONIBILE ANCHE BRUT.

Grapes: Glera grapes.

Processing: Sparkling Charmat method process for at least 30 days at a constant temperature of 16-18 °C.

Type: Extra Dry sparkling wine.

Alcohol content: 11% Vol.

Residual sugars: 12 gr/l.

Colour: Pale yellow colour with bright greenish hues.

Aroma: Clear scent with harmonic notes of flowers, pear and apple.

Flavour: Persistent and characteristic taste with a fruity scent, good body. Abundant foam and fine perlage.

Classic accompaniments: Excellent alone or as a conversation wine in order to best appreciate its delicateness. Its distinct softness and varied personality make it also very pleasant as an aperitif and at the table with delicate sea-food dishes and vegetable flans.

Trauben: Glera-Trauben.

Verarbeitung: Schaumweinherstellung mit der Charmat-Methode über einen Zeitraum von mindestens 30 Tagen, mit konstanter Temperaturkontrolle zwischen 16 und 18 °C.

Typologie: Spumante Extra Dry.

Alkoholgehalt: 11% Vol.

Restzucker: 12 gr/l.

Farbe: Strohgelb mit einer Tendenz zu grünlich glänzenden Reflexen.

Duft: Der Geruchseindruck des Weins ist rein, mit Blumennuancen sowie harmonisch, mit Birnen- und Apfelnuancen.

Geschmack: Nachhaltiger und charakteristischer Geschmack mit fruchtigen Nuancen, guter Körper. Reichlicher Schaum und feine Perlage.

Klassische Kombinationsmöglichkeiten: Frische Krustentieren und roher Fisch, optimal als Aperitif zu kleinen Snacks. In einem breiten Kelch servieren, um auf diese Weise am besten die Feinheit der Perlage und Intensität der Aromen zu erleben.



Bollicine
CUVÉE DIVINA
VINO SPUMANTE MILLESIMATO
Extra Dry



ITA

MACRO-CATEGORIA	MATERIALE	CODICE AMBIENTALE MATERIALE	SIMBOLO	DESTINAZIONE RIFIUTO
VETRO	VETRO INCOLORE	GL70		RACCOLTA VETRO
TAPPO	SUGHERO	FOR51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA
CAPSULA	CAPSULE POLILAMINATO ALLUMINIO	C/ALU90		RACCOLTA ALLUMINIO
GABBIETTA	ACCIAIO	FE40		RACCOLTA ACCIAIO

ENG

MACRO-CATEGORY	MATERIAL	MATERIAL ENVIRONMENTAL CODE	SYMBOL	DESTINATION REJECTION
GLASS	COLORLESS GLASS	GL70		GLASS COLLECTION
PLUG	CORK	FOR51		DEDICATED SEPARATE COLLECTION
CAPSULE	ALUMINUM POLYLAMINATE CAPSULES	C/ALU90		ALUMINUM COLLECTION
CAGE	STEEL	FE40		STEEL COLLECTION