

1868 PROSECCO

Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G. - ExtraDry



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 Fondatore Antonio Carpenè, al quale va 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 the Founder Antonio Carpenè, who improved the sparkling wine process.



Denominazione Denomination
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Vino Spumante di Qualità 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 150/250 metres a.s.l.

Spumantizzazione Sparkling Process
Charmat Method

Note sensoriali Sensorial Notes

- **Aspetto / Colour:**
Colore giallo paglierino scarico, dal perlage cremoso e persistente.
Pale straw yellow colour with a creamy and persistent perlage.
- **Bouquet / Bouquet:**
Ricco di profumi fruttati, floreali e vegetali che ricordano l'uva appena colta.
Rich in fruity, floral and vegetable fragrances that remind of the freshly picked grapes.
- **Sapore / Taste:**
Pieno e persistente con una fresca punta di acidità.
Round and persistent with a fresh hint of acidity.

Dati Analitici Analytical Data

- **Gradazione Alcolica / Alcohol Content:** Alc. 11% Vol.
- **Acidità / Acidity:** 5,5 – 7,0 g/l
- **Residuo Zuccherino / Residual Sugar:** 15-16 g/l > ExtraDry
- **Allergeni / Allergens:** Contiene Solfiti / Contains Sulphites

Modalità di Servizio Serving Suggestion
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
Eccellente come aperitivo, perfetto con piatti leggeri della cucina mediterranea.
Excellent as an aperitif, perfect with light Mediterranean dishes.

Formati Items
200 ml – Tripack (3x200ml) – 375 ml – 750 ml – 1.500 ml
3.000 ml 6.000 ml – 9.000 ml – 12.000 ml