

1868 PROSECCO

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

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 nei ripidi pendii delle colline della D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene, ad un'altitudine di 300/350 metri s.l.m. I terreni particolarmente calcarei donano grande sapidità e struttura al vino, bilanciando il basso residuo zuccherino. / Glera (100%) grown in vineyards located on the steep slopes of the hills in the Conegliano Valdobbiadene area, at an altitude of 300/350 meters above sea level. The particularly calcareous soils give great flavor and structure to the wine, balancing the low sugar residue.

Spumantizzazione / Sparkling Process: Charmat Method

Note Sensoriali / Sensorial Notes:

- **Aspetto / Colour:** Colore giallo paglierino tenue, dal perlage raffinato. / Light straw yellow colour with an elegant perlage.
- **Bouquet / Bouquet:** Fresco, sapido ed elegante. Rivela sentori floreali e lievemente agrumati. / Fresh, sapid and elegant, with floral and slightly citrus scents.
- **Sapore / Taste:** Al gusto si rivela asciutto ed austero. / On the palate, it expresses its dry and austere body.

Dati Analitici / Analytical Data:

- **Gradazione Alcolica / Alcohol Content:** Alc. 11% Vol.
- **Acidità / Acidity:** 6,2 g/l
- **Residuo Zuccherino / Residual Sugar:** 2-3 g/l > ExtraBrut
- **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: Ottimo come aperitivo oppure per accompagnare antipasti di pesce e verdure, crudité e primi piatti di mare e di terra. / Excellent as an aperitif or to accompany fish and vegetable appetizers, crudités and first courses of sea and land.

Formato / Item: 750 ml