

1868 PROSECCO



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

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

Vitigno Glera (100%) coltivato nei vigneti situati sulle colline della
Grape Variety D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene, esclusiva area di
produzione del Prosecco Superiore, ad un'altitudine di 200/300
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 Charmat Method
Sparkling Process

Note sensoriali
Sensorial Notes

- **Aspetto / Colour:**
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal perlage
vivace e brioso.
Straw yellow colour with greenish nuances and a lively
vibrant perlage.
- **Bouquet / Bouquet:**
Floreale e fruttato con eleganti profumi di mela, agrumi e
sfumature vegetali.
Floral and fruity with elegant fragrances of apple, citrus
and vegetable aromas.
- **Sapore / Taste:**
Corpo snello, equilibrato, piacevolmente sapido, fresco ed
elegante.
Fine body, well balanced, pleasantly sapid, fresh and
elegant.

Dati Analitici
Analytical Data

- **Gradazione Alcolica / Alcohol Content:** Alc. 11% Vol.
- **Acidità / Acidity:** 5,0 – 7,0 g/l
- **Residuo Zuccherino / Residual Sugar:** 9-10 g/l > Brut
- **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 o a tutto pasto con antipasti, primi piatti
leggeri, pesce e carni bianche.
Perfect as an aperitif or for the whole meal with appetizers, first
courses, fish and white meat.

Formati
Items

200 ml – Tripack (3x200ml) - 750 ml – 1.500 ml