

1868 PROSECCO - BRUT

Prosecco Superiore D.O.C.G.

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, a cui 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 its 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 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
Sparkling Process
Charmat Method - Conegliano Valdobbiadene

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

- **Capacità / Format:** 750 ml
- **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
187 ml - 200 ml - Tripack (3x200ml) - 750 ml - 1.500 ml