CORBANERA



Conegliano Valdobbiadene *Prosecco Superiore* DOCG - Brut

Tipologia: vino spumante
Type: sparkling wine

Vitigno: Glera
Grape variety: Glera

Clima: tipico Veneto sub-continentale ma temperato
Climate: typical Veneto sub-continental yet temperate

Note sensoriali / *Tasting notes*

Colore: giallo paglierino scarico con leggeri riflessi verdi, perlage fine e persistente
Colour: pale straw yellow with delicate green reflections, showcasing a fine and persistent perlage

Profumo: pera, mela verde, fiori di acacia e glicine
Aroma: pear, green apple, acacia flowers, and wisteria

Gusto: fresco, asciutto, leggermente acidulo, perfettamente equilibrato
Palate: fresh, dry, slightly acidic, perfectly balanced

Gradazione alcolica: 11%
Alcohol content: 11%

Zuccheri: 8-10 gr/l
Sugar: 8-10 gr/l

Consigli / *Serving suggestions*

Abbinamenti: particolarmente indicato per gli aperitivi. Si sposa benissimo con salumi e formaggi. Vino da tutto pasto, predilige risotti e piatti con gusti non troppo decisi
Pairings: particularly suited for aperitifs. Pairs beautifully with cured meats and cheeses. A versatile food wine, best enjoyed with risottos and delicately flavoured dishes

Temperatura di servizio: 6-8 °C
Serving temperature: 6-8 °C



www.proseccocorbanera.wine