TENUTA CA' BOLANI
FRIULI

Prosecco
frizzante

KLASSIFIZIERUNG
DOC

PRODUKTIONSGEBIET
Cervignano del Friuli

REBSORTE
100% Glera

ALKOHOLGEHALT
10,5% Volumenprozent

ERHÄLTLICHE FLASCHENGRÖSSE
750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG
Die Glera unseres Weinguts werden einer sanften Pressung unterzogen und der Most wird zur natürlichen Gärung in Druckkesseln aus Edelstahl auf einer Temperatur von 0°C gehalten.

FARBE
Helles Strohgelb, klar und glänzend.

BOUQUET
Intensiv, fruchtig, aromatisch, an Glyzinien erinnernd.

GESCHMACK
Sehr angenehm und frisch, mit angenehmen fruchtigen Nuancen und einem Abgang nach süßen Mandeln.

SERVIERTEMPERATUR
Bei 5-7°C zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN
Ausgezeichnet als Aperitif, als Begleiter zu allen Gängen, von delikaten Reis- und Nudelgerichten bis zum Dessert auf Fruchtbasis.

TENUTA CA' BOLANI Via Cà Bolani, 2 - 33052 Cervignano del Friuli (Udine) - Tel. 0431 32670 - Fax 0431 34901 - info@cabolani.it
www.cabolani.it

ANTICHI PODERI CONTI BOLANI

TENUTA CA' BOLANI

FRIULI

Prosecco
Spumante Brut

KLASSIFIZIERUNG
DOC

PRODUKTIONSGEBIET
Cervignano del Friuli

REBSORTE
100% Glera

ALKOHOLGEHALT
11% Volumenprozent

ERHÄLTLICHE FLASCHENGRÖSSE
750 ml - 200 ml - 1500 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG
Die Gleratrauben unseres Weinguts werden einer sanften Pressung unterzogen und der Most wird zur natürlichen Gärung in Druckkesseln aus Edelstahl auf einer Temperatur von 0° C. gehalten.

FARBE
Helles Strohgelb, klar und glänzend.

BOUQUET
Intensiv, fruchtig, aromatisch, an Glyzinien erinnernd.

GESCHMACK
Sehr angenehm und frisch, mit angenehmen fruchtigen Nuancen und einem Abgang nach süßen Mandeln.

SERVIERTEMPERATUR
Bei 5° - 7° C. zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN
Ausgezeichnet als Aperitif, als Begleiter zu allen Gängen, von delikaten Reis- und Nudelgerichten bis zum Dessert auf Fruchtbasis.

TENUTA CA' BOLANI Via Cà Bolani, 2 - 33052 Cervignano del Friuli (Udine) - Tel. 0431 32670 - Fax 0431 34901 - info@cabolani.it
www.cabolani.it