

LA CANEVA DEI

BIA SIO



**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
DOCG
VINO SPUMANTE EXTRA DRY**



TIPO VINO: Spumante bianco metodo charmat.

VARIETÀ UVA: Glera e complementari, come da disciplinare.



TENORE ALCOOL: 11.5% Vol.

AFFINAMENTO: In bottiglia.

COLORE: Giallo paglierino, perlage fine e persistente.



PROFUMO: Fine, floreale con ricordi al fiore di acacia e glicine e fruttato, con piacevoli sentori di mela golden.

SAPORE: Secco, abbastanza caldo e abbastanza morbido. Piacevole freschezza e sapidità.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo. Buon accompagnamento per antipasti o finger food a base di pesce. La bollicina accompagna volentieri piatti a base di pesci grassi, preparazioni con salse a base di formaggio e preparazioni panate. Piacevole con formaggi freschi e carni bianche.



TYPE OF WINE: Slightly sparkling white charmat method.

GRAPE VARIETY: Glera and complementary, as to be regulated.



ALCOHOL CONTENT: 11.5% alc by vol

REFINEMENT: In bottle.

COLOUR: Straw yellow, fine and persistent perlage.



PERFUME: Fine, floral with hints of acacia and wisteria flowers and fruity, with pleasant hints of apple Golden variety.



TASTE: Dry, warm enough and soft. Pleasant freshness and delicate sapidity.

SERVING TEMPERATURE: 6-8°C.



FOOD PAIRING RECOMMENDATIONS:

Excellent as an aperitif. Good accompaniment for fish-based appetizers or finger food. The bubble willingly accompanies dishes based on fatty fish, preparations with cheese-based sauces and breaded preparations. Pleasant with fresh cheeses and white meats.