

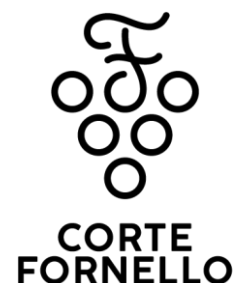
‘Dorè’ Vino Frizzante



Tipo di terreno	Ricco di scheletro, tipico delle Colline Moreniche.
Varietà di uva	Chardonnay
Raccolta	Settembre
Resa per Ettaro	60 HL
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata 16°C-18°C in botti d'acciaio. Rifermentazione in autoclave e imbottigliamento.
Paese d'origine	Prodotto e imbottigliato in Italia.
Colore	Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.
Aroma	Fresco, fruttato con note di frutta esotica.
Note di degustazione	Delicata sensazione di frizzante, fruttato con sentore di frutta esotica.
Abbinamenti	Aperitivo, piatti di pesce e pizza.
Temperatura di servizio	6°C - 8°C
Grado Alcolico	11,5% vol.



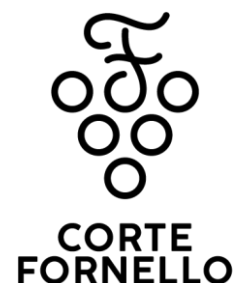
'Dorè' Vino Frizzante



Type of soil	Rich in skeletal material, typical of the Morainic Hills.
Grape variety	Chardonnay
Harvest	September.
Yield per Hectare	60 HL
Vinification	Fermentation at a controlled temperature of 16°C-18°C in steel barrels. Second fermentation in a pressurised vat before bottling.
Country of origin	Produced and bottled in Italy
Colour	Light straw yellow with greenish tinge.
Aroma	Fresh, fruity with notes of exotic fruit.
Tasting notes	Delicate sparkling sensation, fruity with a hint of exotic fruit.
Serving suggestion	Aperitifs, fish dishes and pizza.
Serving temperature	6°C - 8°C
Alcohol by volume	11,5% vol.



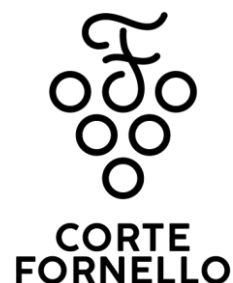
'Dorè' Vino Frizzante



Bodenbeschaffenheit	Skelettreicher, für die Moränenhügel typischer Boden.
Rebsorten	Chardonnay
Lese	September
Ertrag pro Hektar	60 HL
Weinbereitung	Gärung bei einer kontrollierter Temperatur von 16°C-18°C in Stahlfässern, zweite alkoholische Gärung in Autoklaven und dann die Abfüllung.
Herkunftsland	Produziert und abgefüllt in Italien.
Farbe	Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen.
Nase	Frisch und fruchtig mit Noten von exotischen Früchten.
Gaumen	Zart prickelnd am Gaumen, fruchtig mit einem Hauch von exotischen Früchten.
Passt gut zu	Aperitif, Fisch und Pizza
Serviertemperatur	6°C - 8°C
Alkoholgehalt	11,5% vol.



'Dorè' Vino Frizzante



Tipo de terreno	Rico en rocas, típicas de las colinas Morénicas.
Variedades de uvas	Chardonnay
Recogida	Septiembre
Cosecha por hectárea	60 HL
Vinificación	Fermentación a temperatura controlada 16°C-18°C en barricas de acero. Refermentación en autoclave y embotellado.
País de origen	Producido y envasado en Italia.
Color	Color amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos.
Aroma	Fresco, afrutado con notas de frutas exóticas.
Notas de cata	Espumoso delicado, afrutado con notas de frutas exóticas.
Maridajes	Aperitivos, platos de pescado y pizza.
Temperatura de consumo	6°C - 8°C
Graduación Alcohólica	11,5% vol.