

T E N I M E N T I ®
C I V I A



FRIULI COLLI ORIENTALI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Dal 1956 Poderi in Bellagovia

RONC MARIN PROSECCO EXTRA DRY



Raisins : 100 % de raisins de Glera

Appellation du vin : prosecco spumante DOC extra dry

Aire de production : Région Frioul-Vénétie Julienne

Vinification : Méthode Charmat Martinotti, où la deuxième fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable.

Dégustation : Rappelle la pomme jaune, l'ananas, la fleur d'acacia, la glycine et le foin. Frais, harmonieux et sec avec un perlage délicat.

Accompagnement : Parfait à l'apéritif, il est idéal avec des entrées de poisson ou de fromage, ou encore avec un repas délicatement parfumé.

Alcool : 11 % vol

Température de service : 6/8 °C

Grapes: 100% Glera grapes

Wine appellation: prosecco spumante DOC extra dry

Production area: Friuli Venezia Giulia region

Winemaking: Charmat Martinotti method, where the second fermentation takes place in stainless steel tanks.

Tasting: Recalls yellow apple, pineapple, acacia flower, wisteria and hay. Fresh, harmonious and dry with a delicate perlage.

Food matching: Perfect as an aperitif, it is ideal with fish or cheese appetizers, or even with a meal of delicately flavored.

Alcohol: 11 % vol

Serving temperature: 6/8 °C