



COL CREDAS BRUT

Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore Rive di Farra di Soligo



SONO: Spumante

SEDE AZIENDALE:

Colbertaldo di Vidor (TV)

LE MIE UVE: Glera

LE MIE PECULIARITÀ:

Colore giallo paglierino. Profumo di grande ampiezza intensità ed equilibrio, con delicate note floreali di glicine e d'acacia, e fresche note di frutti bianchi. Piacevolmente acidulo, sapido e molto secco, esprime consistente ampiezza ed è particolarmente fresco. Grande armonia ed eleganza, marcato finale asciutto. **Residuo zuccherino: 4 g/l.**

Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per 3 mesi.

SERVIMI A:

7°-8°C

ABBINAMI CON:

Eccellente a tutto pasto, è particolarmente indicato con filetti di spigola, preparati con pomodori secchi e nocciole. Si accompagna a frutti di mare, pesce al forno, crostacei e primi piatti delicati.



I AM: Sparkling wine



HEADQUARTERS:

Colbertaldo di Vidor (TV)

MY GRAPES: Glera

MY PECULIARITIES:

Straw yellow. Broad and generous bouquet, intense and well balanced, with floral and fruity notes of wisteria and acacia blossoms, apple and pear. At the palate it has a tangy acidity, very dry yet richly-flavoured; always strikingly full-volumed and remarkably refreshing. Exhibits superb harmony and elegance, crowned with a notably dry finish. **Residual sugar: 4 g/l. Refined in contact with fine lees in stainless steel for 3 months.**

SERVE ME AT:

7°-8°C

MATCH ME WITH:

Excellent as a wine to be enjoyed throughout a meal, it is perfect with filleted sea bass with sun-dried tomatoes and hazelnuts. Great with all seafood (baked fish, shellfish) and with delicate first courses.