

# LA CASA DEI FIORI

BOLLEICINE

LA CASA DEI FIORI VALDOBBIADENE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
Extra Dry

E' di colore giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente. Il bouquet è complesso con sentori di rosa, gelsomino, glicine e fiori di acacia. Le note fruttate sono di mela banana e ananas, con sfumature minerali. Di buona freschezza, particolarmente sapido e di ottima persistenza. Vino indicato per sottolineare qualsiasi tipo di occasione, si presta particolarmente come aperitivo assieme agli amici oppure ottimo con antipasti delicati o primi piatti di pesce.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Residuo zuccherino: 16 g/l

*Bright straw yellow with refined and persistent perlage. Its bouquet is complex with scents of rose, jasmine, wisteria and acacia. Fruity notes of apple, banana, pineapple with mineral hints. It is an ideal wine for all occasions, particularly suitable as aperitif to enjoy together with friends. It goes perfectly with delicate appetizers or fish-based dishes.*

*Alcohol content: 11% by vol.*

*Serving temperature: 5-7° C (approx. 41-45° F), uncorking the bottle just before serving.*

*Sugar residual: about 16 gr/Ltr.*

Fruchtige Noten von Apfel, Banane und Ananas mit mineralischen Nuancen. Ein Wein von fantastischer Frische, abgerundetem Geschmack mit einer feinen, langanhaltenden Perlage. Ein Wein, der zu jeder Gelegenheit passt, hervorragend als Aperitif im Freundeskreis geeignet aber auch optimal zu feinen Vorspeisen oder Fischgerichten. Zum Abschluss eines Essens verbindet er sich hervorragend mit einem süßen Nachtisch.

Alkoholgehalt: 11% vol.

Serviertemperatur: 5 -7 °C. Die Flasche soll kurz vor dem Trinken entkorkt werden.

Restzucker: Bei 16 gr/Ltr.

Via Capitello Ferrari 3/B  
31049 Valdobbiadene, TV - Italy

Via Teatro Vecchio, 29  
31015 Conegliano, TV - Italy

Cantine Clara C  
di Clara Carpenè S.A.S.

Mail: clara@clarac.it  
Sales: sales@clarac.it

Telefono: +39 0438 18 99 995  
Fax: +39 0438 18 99 996

