



*Az. Agr.*

*Casa Cornoer*



*Prosecco Superiore*

**PROSECCO SUPERIORE**  
**D.O.C.G. - CONEGLIANO VALDOBBIADENE**

**Zona di Produzione** - *Production area*  
Colline di Conegliano e Valdobbiadene

**Vitigno** - *Grape variety*  
100% Prosecco

**Vendemmia** - *Harvest and wine-making*  
Prime settimane di settembre. Nella versione spumante, viene posto in autoclave e fermentato ad una temperatura media di 18°C per 30/40 giorni, successivamente certificato dal Consorzio del Prosecco e imbottigliato  
*First week of September. For the sparkling version, placed in autoclaves and fermented at an average temperature of 18°C for 30/40 days, certified by Consorzio del Prosecco, after which bottling takes place*

**Gradazione Alcolica** - *Alcohol content*  
11,5% vol.

**Colore** - *Colour*  
Giallo paglierino brillante  
*Bright straw yellow*

**Profumo** - *Bouquet*  
Gradevole, fruttato di buona intensità  
*Pleasant, fruity with good intensity*

**Sapore** - *Flavour*  
Fresco, gradevole ed armonico  
*Fresh, pleasant and harmonious*

**Abbinamenti** - *Food combination*  
Ottimo come aperitivo, indicato con antipasti e piatti a base di carni bianche e ottimo accompagnatore ideale per la cucina di pesce  
*Ideal as aperitif or served with white meat dishes, soups and all fish dishes*

**Temperatura di servizio** - *Serving temp.*  
7/9° C

