



CUVÉE DEI FRATI
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ DOSAGGIO ZERO METODO CLASSICO
HIGH-QUALITY SPARKLING WINE WITH ZERO DOSAGE, CLASSIC METHOD
QUALITÄTS-SCHAUMWEIN DOSAGE NULL KLASSISCHE METHODE

Grado alcolico – Alcohol content – Alkoholgehalt: 13 % vol
PRODOTTO IN ITALIA - CONTIENE SOLFITI
PRODUCT OF ITALY - CONTAINS SULPHITES
PRODUZIERT IN ITALIEN - ENTHÄLT SULFITE

Fragrante, allegro e spensierato il nostro Spumante a dosaggio zero è realizzato con uve così ricche di acidità fissa che ci hanno fatto pensare alla produzione di un metodo classico. Lo spumante prende vita in espressioni di grande finezza. Perlage fine e continuo, colore giallo oro con riflessi dorati è come ci appare al bicchiere. Al naso è fragrante, con note biscottate, di pane e frutta fresca. La carbonica setosa e cremosa fa spazio all'acidità che stimola la salivazione facendo ritornare note biscottate e di nocciola. È capace di manifestare tutta la potenzialità di un metodo classico di grande spessore. Ottimo sul pesce d'acqua dolce, carni bianche fredde e insalate estive, ma anche a tutto pasto. Servire alla temperatura di 8° – 9° C.

Our “Pas Dosé” Sparkling wine is fragrant, lighthearted and fun. The amount of stable acidity in this grape has convinced us to produce our classic method sparkling wine. Fine and unrelenting perlage, yellow colour with golden reflections define the visual characteristics, while the nose is seduced by fragrant biscuit notes and fresh fruit and the palate enjoys the fresh acidity and the finish of toasted hazelnut. It is perfect as an aperitive as well as throughout a meal, perfect with sweet water fish, white meats and summerly salads. Serve at a temperature of 8°- 9° C.

Trauben, die so reich an fester Säure sind, brachten uns auf die Idee, einen Spumante Metodo Classico zu produzieren. Im Glas zeigt er eine feine, kontinuierliche Perlage und eine goldgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase duftig, mit Noten von Keksen, Brot und frischen Früchten. Die seidige, cremige Kohlensäure macht einer Säure Platz, die den Speichelfluss anregt und die Keks- und Haselnussnoten zurückbringt. Auch zu einer Mahlzeit zeigt er das Potential eines Metodo Classico. Hervorragend zu Süßwasserfisch, zu kaltem weißem Fleisch und Sommersalaten. Die Serviertemperatur liegt bei 8° – 9° C.

Ingredienti
uva, mosto di uve concentrato, sciroppo zuccherino, agenti stabilizzanti (acido citrico, gomma arabica, acido metatartarico), conservanti e antiossidanti (**solfiti**, acido L-ascorbico).
Imbottigliato in atmosfera protettiva.

Ingredients
grapes, concentrated grape must, sugar syrup, stabilizing agents (citric acid, gum arabic, metatartaric acid), preservatives and antioxidants (**sulfites**, L-ascorbic acid).
Bottled in a protective atmosphere.

Zutaten
Trauben, konzentrierter Traubenmost, Zuckersirup, Stabilisatoren (Citronensäure, Gummi arabicum, Metatartarsäure), Konservierungs- und Antioxidationsmittel (**Sulfite**, L-Ascorbinsäure).
Unter Schutzatmosphäre abgefüllt.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Nutritional Declaration -Nährwertangaben		per/ per/ pro 100 ml
Energia - Energy- Energie		301 kJ 72 kcal
Grassi - Fat - Fett		0 g
	di cui Acidi Grassi Saturi - of which Saturates - davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate		1,0 g
	di cui Zuccheri - of which Sugars - davon Zucker	0,2 g
Proteine - Protein - Eiweiß		0 g
Sale - Salt - Salz		0 g