

La Prima Cuvée Extra Dry

Ci sono momenti che rappresentano qualcosa di magico, che accendono l'allegria. Momenti dove il cuore e il palato si aprono ad accogliere frizzanti sensazioni. Sono i momenti La Prima Cuvee: lo spumante che va oltre, come non l'hai mai assaporato.

Con La Prima Cuvee il gusto lo senti, gli aromi li assapori, i profumi ti avvolgono in un'atmosfera magica, dove tutto confluisce per creare emozioni uniche ed inedite.

Vino dal colore giallo paglierino particolarmente scarico, il perlage si presenta fine ma decisamente persistente. I profumi sono gradevolmente freschi con sfumature fruttate e lievemente aromatiche. In bocca se ne evidenzia la delicatezza associata ad un sapore particolarmente morbido e piacevolmente acidulo.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo oppure a fine pasto associato ad un dessert, appropriato per ogni tipo di occasione.

Temperatura di servizio: 7÷9°C

There are times that evoke magical moments, that inspire joy. Times when the heart and palate embrace sparkling sensations. These are times of La Prima Cuvee: a sparkling wine the likes of which you've never tasted before. With La Prima Cuvee flavour floats on the air like a scent, aromas tickle your tastebuds, and perfume surrounds you in a magical atmosphere, where everything combines to create new emotions.

The wine pours a particularly pale straw yellow, with a fine and persistent perlage. The flavours are pleasantly fresh with fruity and discreetly aromatic hints. To the palate its style is associated with a particularly velvety and pleasantly acidulous flavour.

Serving suggestions: A perfect aperitif or dessert wine, good for all occasions.

Serving temperature: 7÷9°C

Es gibt magische Momente, die Stimmung schaffen. Momente, in denen sich Herz und Gaumen öffnen, um prickelnde Sensationen aufzunehmen. Es sind die Momente La Prima Cuvee: der Sekt, der alles übertrifft, was Sie je probiert haben La Prima Cuvee erleben Sie den Geschmack, genießen das Aroma; der Duft hüllt Sie ein in eine magische Atmosphäre, wo alles zusammenfließt, um einzigartige und neue Emotionen zu schaffen.

Farbe des Weines: strohgelb, glanzfein; feinperlend, mit einem besonders langanhaltenden Perlen. Der Wein hat einen angenehmen frischen Duft mit einer fruchtigen und leicht wuerzigen Nuance. Im Mund breitet sich eine Feinheit verbunden mit einem besonders weichen und leichtem, angenehm sauerlichen Geschmack aus.

Speisenempfehlungen: Optimal als Aperitif oder zu einem Nachtsch, passend zu jeder Gelegenheit

Serviertemperatur: 7÷9°C



La Prima Cuvée Extra Dry

Descrizione: Vino bianco spumante naturale
Description: Natural sparkling white wine
Beschreibung: Natürlicher weißer Schaumwein

Vitigno impiegato: Trebbiano, Garganega, Verduzzo
Grape variety: Trebbiano, Garganega, Verduzzo
Rebsorte(n): Trebbiano, Garganega, Verduzzo

Zona di provenienza: Veneto, Emilia Romagna,
Friuli Venezia Giulia
Area of origin: Veneto, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia
Anbauregion: Veneto, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia

Informazioni sul valore nutrizionale

n°1 g di alcol: 7 Kcal
n°1 l di vino secco a 10% vol: 600 Kcal
n°1 g di zucchero residuo: 4 Kcal

Nutritional facts

n°1 g of alcohol: 7 Kcal
n°1 l of dry wine at 10% vol: 600 Kcal
n°1 g of sugar residue: 4 Kcal

Informationen zum Nährwert

n°1 g alkohol: 7 Kcal
n°1 l trockener Wein mit einem Alkoholgehalt von 10%
vol: 600 Kcal
n°1 g Restzucker: 4 Kcal

Caratteristiche chimico/fisiche

Titolo alcol effettivo: 11% vol
Residuo zuccherino: 16 g/l

Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 11% vol
Sugar residue: 16 g/l

Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 11% vol
Restzuckergehalt: 16 g/l

Tipo di imballo e modalità di commercializzazione

Bottiglie da 0,75 l
6 bottiglie per cartone
Dimensioni cartone (28,4x19,4x31,8 cm)
16 cartoni per piano
80 cartoni per pallet
(80,0x120,0x174,0 cm)

Packaging type and commercialisation

Bottles of 0,75 l
6 bottles in each carton
Carton size (28,4x19,4x31,8 cm)
16 cartons each level
80 cartons in each pallet
(80,0x120,0x174,0 cm)

Verpackung und Transporteinheiten

Flaschen zu je 0,75 l
6 Flaschen pro Karton
Kartonformat (28,4x19,4x31,8 cm)
16 Karton pro Lage
80 Karton pro Palette
(80,0x120,0x174,0 cm)

Sui Nui
— PROSECCO IN VALDOBBIADENE —

SUI NUI SPUMANTI SOCIETA' AGRICOLA

Via Cal Fontana, 15/B - 31049 VALDOBBIADENE (TV)
Tel. 0039 0423 1916793
info@suinuispumanti.it www.suinuispumanti.it