

Geremia®

SANTO STEFANO IN VALDOBBIADENE

GEREMIA Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG frizzante rifermentazione in bottiglia



🇮🇹 "GEREMIA" è un Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG frizzante da rifermentazione in bottiglia, che proviene dai migliori vigneti in Santo Stefano. Questo vino si caratterizza per i sentori di lievito e crosta di pane, è leggermente fruttato, delicato e dal gusto fresco e armonioso. Si presta bene come aperitivo e a tutto pasto. La temperatura di servizio ideale va da 8 a 10°C. Per esaltare al massimo la sue proprietà, si consiglia la scaraffatura prima della mescita, in modo da separarlo dal deposito (lieviti) presente sul fondo della bottiglia, derivante dal naturale processo di rifermentazione.

- Temperatura ideale di servizio 8 - 10°C.
- Grado Alcolico: 11% Vol
- Livello Zuccherino: Tracce
- Acidità Totale: 5,00 g/l

🇬🇧 "GEREMIA" is a semi-sparkling wine obtained with a second fermentation in the bottle. The Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG arises from the best vineyards in Santo Stefano. This wine is characterized by a faint yeast bread crust flavour, it is slightly fruity, delicate, fresh and harmonious. The ideal serving temperature ranges from 8 to 10°C. To best bring out its properties, we recommend to pour it into a jug before serving, in order to separate it from the lees (yeast) at the bottom of the bottle, resulting from the natural process of fermentation.

- The ideal serving temperature is 8-10°C.
- Alcohol Content: 11% Vol
- Sugar Level: Traces
- Total Acidity: 5,00 g/l

🇩🇪 "GEREMIA" ist perlender wein, der ein zweites Mal in der Flasche gärt. Aus den besten Weinbergen in Santo Stefano entsteht der Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Dieser Wein zeichnet sich für einen kaum spürbaren Geschmack Brotkruste und nach Hefe aus, er ist leicht fruchtig, zart, frisch und harmonisch. Die ideale Trinktemperatur liegt zwischen 8 und 10°C. Um seine Eigenschaften am besten hervorzuheben, wird es empfohlen, ihn in eine Karaffe vor dem Servieren zu gießen, um ihn vom Satz (Hefe) zu trennen, der sich auf dem Flaschenboden findet, und der sich aus dem natürlichen Gärungsprozess gebildet hat.

- Die ideale Trinktemperatur liegt zwischen 8 und 10°C.
- Alkoholgehalt: 11% vol
- Zuckergehalt: Spuren
- AcidityTotal: 5,00 g / l

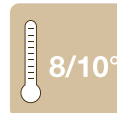


Bottiglia da 0,75l. - 0.75l. bottle - 0,75l. Flasche

Scatole da 1/2/3/6/12 bottiglie - Boxes of 1/2/3/6/12 bottles
Schachteln mit 1/2/3/6/12 Flaschen



Vol.
11 %



Azienda Vitivinicola Geremia di Davide Bisol

Santo Stefano di Valdobbiadene / Via Grave, 1 / TREVISO / ITALY

+39 0423 900462

info@geremiavini.it / www.geremiavini.it

