


Geremia®


SANTO STEFANO IN VALDOBBIADENE

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG “Geremia” EXTRA DRY




 Dai migliori vigneti a Santo Stefano nasce il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Geremia Extra Dry. Vino spumante fresco, fruttato, con sentori di mela, pera e sfumature floreali come i fiori bianchi. Al palato si avverte un senso di morbidezza e allo stesso tempo un'equilibrata sapidità. La presa di spuma avviene tramite il Metodo Conegliano-Valdobbiadene. Si abbina ad aperitivi, antipasti, primi piatti leggeri e dessert.

- Temperatura ideale di servizio 8 - 10°C.
- Grado Alcolico: 11,5% Vol
- Livello Zuccherino: 15 g/l
- Acidità Totale: 5,50 g/l

 The Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Geremia arises from the best vineyards in Santo Stefano. It is a sparkling wine, fresh and fruity, with a slight flavour of apple, pear and floral hints of white flowers. It gives a sense of softness and at the same time of balanced savouriness to the palate. Foaming occurs through the Conegliano-Valdobbiadene method. It can accompany snacks, hors d'oeuvres, first courses and desserts.

- The ideal serving temperature is 8-10°C.
- Alcohol Content: 11,5% Vol
- Sugar Level: 15 g/l
- Total Acidity: 5,50 g/l

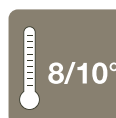
 Aus den besten Weinbergen in Santo Stefano entsteht der Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Geremia. Es handelt sich um ein frischer und fruchtiger Sekt, mit einem leichten Geschmack nach Apfel und Birne, und mit Blumentönen weißer Blüten. Am Gaumen gibt er ein Gefühl von Zartheit und, zur gleichen Zeit, ein ausgewogenes Aroma. Die zweite Gärung erfolgt über die Methode Conegliano-Valdobbiadene. Er passt zu Aperitiven, Vorspeisen, ersten Gängen und Desserts.

- Die ideale Trinktemperatur liegt zwischen 8 und 10°C.
- Alkoholgehalt: 11,5% vol
- Zuckergehalt: 15 g / l
- Gesamtsäure: 5,50 g / l



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

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



Azienda Vitivinicola Geremia di Davide Bisol
Santo Stefano di Valdobbiadene / Via Grave, 1 / TREVISO / ITALY
+39 0423 900462
info@geremiavini.it / www.geremiavini.it

