



“ROYAM 2007”

Passito di Prosecco I.G.T. del Veneto

Passito di Prosecco dal colore giallo dorato con riflessi ambrati. Gusto morbido ed equilibrato. Sentori di mandorla. Caldo di corpo.

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline di Valdobbiadene. Vigneti di Col San Martino.

VITIGNI

100% Prosecco.

TECNOLOGIA ADOTTATA

Appassimento su graticci per 50 giorni. Selezione manuale degli acini. Pigiatura con pressa manuale.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Alcool	14 %
Residuo zuccherino	138 g/l
Acidità totale	6,1 g/l
Estratto secco	41,5 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

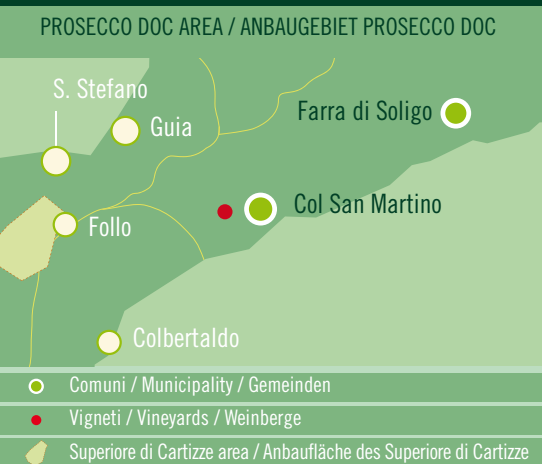
Aspetto:	Giallo dorato lucente.
Profumo:	Intenso con spiccati sentori floreali. Emergono il glicine e il gelsomino.
Gusto:	Caldo e avvolgente, accarezza il palato e libera sensazioni di confetture di albicocca e pesca.
Retrogusto:	Di grande fragranza e freschezza. Persistente ed invitante.

ABBINAMENTI

Ottimi gli abbinamenti con formaggi stagionati e pasticceria fine.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 °C



A golden yellow Passito di Prosecco with amber highlights. A soft, balanced taste with aromas of almond and a warm body.

AREA OF PRODUCTION

The Valdobbiadene hills. Vineyards in Col San Martino.

TYPE OF GRAPES

100% Prosecco.

METHOD USED

Dried on drying racks for 50 days. The grapes are hand selected. Pressing is done using a manual press.

CHEMICAL-PHYSICAL FEATURES

Alcohol	14 %
Sugar residue	138 g/l
Total acidity	6,1 g/l
Dry extract	41,5 g/l

ORGANOLEPTICAL FEATURES

Colour:	Bright golden yellow
Perfume:	Intense with notes of wisteria and Jasmine
Taste:	Warm and intense, delights the palate producing apricot and peach sensations
Aftertaste:	Optimum fragrance and freshness. Persistent and inviting.

FOOD AFFINITIES

Excellent with mature cheeses and fine pastries.

SERVING TEMPERATURE

12°C

Likörwein aus Prosecco von goldgelber Farbe mit bernsteinfarbenen Reflexen. Am Gaumen weich und ausgewogen. Feiner Mandelton. Runder Körper.

ANBAUGEBIET

Hügelland von Valdobbiadene. Weinberge von Col San Martino.

REBSORTEN

100% Prosecco.

ANGEWENDETES VERFAHREN

Antrocknung auf der Darre für 50 Tage. Beerenauslese von Hand. Kellern mit Handpresse.

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkohol	14 %
Restzucker	138 g/l
Gesamtsäure	6,1 g/l
Extraktstoffe	41,5 g/l

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen:	Glänzend goldgelbe Farbe.
Duft:	Intensiv mit ausgeprägt blumigen Noten. Deutlich erkennbar Glyzinie und Jasmin.
Geschmack:	Rund und bestechend, umschmeichelt den Gaumen mit Empfindungen von Marillen- und Pfirsichkonfitüre.
Abgang:	Von großer Geschmacksfülle und Frische. Anhaltend und einladend.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG

Ausgezeichneter Begleiter zu reifen Käsesorten und feiner Teebäckerei.

SERVIERTEMPERATUR

12°C