

## 1868 Extra Dry

### Prosecco Superiore D.O.C.G.

#### Breve Descrizione / Short Description

Il Prosecco Superiore Carpenè Malvolti, prodotto ed imbottigliato esclusivamente all'interno dell'area D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene, nasce dall'unione di questo Territorio - da secoli vocato alla viticoltura - e dalla sapienza enologica del suo Fondatore Antonio Carpenè, al quale va il merito di averne perfezionato il metodo di spumantizzazione. *The Carpenè Malvolti Prosecco Superiore, produced and bottled exclusively in the Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. area, is the result of the union of this Territory - for centuries dedicated to viticulture - and the oenological knowledge of its Founder Antonio Carpenè, who improved the sparkling wine process.*

#### Classificazione / Classification

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.  
Vino Spumante di Qualità del Tipo Aromatico  
*Quality Aromatic Sparkling Wine*

#### Vitigno / Grape Variety

Glera (100%) coltivato nei vigneti situati sulle colline della D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene, esclusiva area di produzione del Prosecco Superiore, ad un'altitudine di 150/250 metri s.l.m. *Glera (100%) coming from hillside vineyards located in the D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene area, exclusive production zone of Prosecco Superiore, at an altitude of 150/250 metres a.s.l.*

#### Spumantizzazione / Sparkling Process

Metodo Charmat - Conegliano Valdobbiadene  
*Charmat Method - Conegliano Valdobbiadene*

#### Note Sensoriali / Sensorial Notes

- **Aspetto / Colour**  
Colore giallo paglierino scarico, dal perlage cremoso e persistente.  
*Pale straw yellow colour with a creamy and persistent perlage.*
- **Bouquet / Bouquet**  
Ricco di profumi fruttati, floreali e vegetali che ricordano l'uva appena colta.  
*Rich in fruity, floral and vegetable fragrances that remind the freshly picked grapes.*
- **Sapore / Taste**  
Pieno e persistente con una fresca punta di acidità.  
*Round and persistent with a fresh hint of acidity.*

#### Dati Analitici / Analytical Data

- **Capacità / Format:** 750 ml
- **Gradazione Alcolica / Alcohol Contents:** Alc. 11% Vol.
- **Acidità / Total Acidity:** 5,5 - 6,5 g/l
- **Residuo Zuccherino / Sugar Residual:** 15,0 - 16,0 g/l - Extra Dry
- **Allergeni / Allergens:** Contiene Solfiti / *Contains Sulphites*

#### Modalità di Servizio / Serving Suggestions

Servire in calici per Spumante ad una temperatura consigliata di 6 - 8°C.  
*Serve in glasses for Sparkling Wine at a recommended temperature of 6 - 8°C.*

#### Abbinamenti Consigliati / Suggested Pairings

Eccellente come aperitivo, perfetto con piatti leggeri della cucina mediterranea.  
*Excellent as aperitif, perfect with light Mediterranean dishes.*

#### Altri formati disponibili / Other available formats

187 ml - 200 ml - Tripack (3x200ml) - 375 ml - 1500 ml - 3000 ml - 6000 ml

