



CA' DEL SETTE®

— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

PROSECCO DOC

LINEA CA' DEL SETTE®



O Prosecco e sua produção têm testemunhos já no final do século XVI, quando um cavalheiro inglês chamado Fynes Moryson, apaixonado por viagens, escreveu sobre o vinho “Pucinum”, muito amado pelos antigos romanos e produzido a partir das uvas Glera. Em certo momento, sentiu-se a necessidade de distinguir o vinho produzido nessa região do vinho das áreas vizinhas e decidiram então chamá-lo de Prosecco, como a Torre de Prosecco que se erguia sobre as águas do Golfo de Trieste, pois naquela área era cultivada a uva dourada Glera. Outras testemunhas do vinho Prosecco são encontradas no livro “Il Rocolo Ditirambo”, escrito pelo poeta vicentino Aureliano Acanti, que exalta sua superioridade em relação aos outros néctares. Portanto, a tradição do Prosecco é longa, e chegando até os dias de hoje, hoje representa a bolha por excelência, adequada para todas as ocasiões, capaz de agradar aos paladares de todas as idades.

TIPOLOGIA: Prosecco D.O.C. - 5,5 atm.

VARIEDADE DE UVA: Glera 100%.

ZONA DE PRODUÇÃO: Província de Vicenza.

NATUREZA DO SOLO: Arenoso, argiloso e limo.

ASPECTOS ORGANOLEPTICOS: Brilhante, com cor amarelo palha pálido e reflexos esverdeados. Perlage bastante fino e elegante. No nariz, frutado e floral, com notas de maçã golden, pera e flores de acácia. No paladar, fresco, com boa acidez e persistência.

COMBINAÇÕES GASTRONÔMICAS: Ótimo como aperitivo, com finger foods em geral e tábuas de frios e queijos, massas com molhos delicados de carne e pratos principais à base de carnes brancas. Ideal também com sopas de verão, crudité e pratos à base de frutos do mar.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 6-8°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 11%vol

CODICE EAN 13 bt. 0,75 L: BT 8050148520344 / BOX x 6 BT 8050148520382



Seven House S.r.l.

Via San Brizio, 44 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR)

Email: cadelsettegourmet@gmail.it - www.7house.it - Tel. +39 3442418030

@CADELSETTE_GOURMET



CA' DEL SETTE®