


Geremia®

SANTO STEFANO IN VALDOBBIADENE


Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG “Geremia” BRUT

 Dai migliori vigneti in Santo Stefano, nasce questo vino spumante, fresco, fruttato, con sentori di mela verde e sfumature floreali come i fiori bianchi. Al palato è giustamente equilibrato e sapido. Queste caratteristiche lo rendono perfetto con aperitivi e a tutto pasto.

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

 The Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG BRUT 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. On the palate it is rightly balanced and savory. Foaming occurs through the Conegliano-Valdobbiadene method. It can accompany snacks and throughout the meal.

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

 Aus den besten Weinbergen in Santo Stefano entsteht der Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG BRUT 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 ist es Ausgewogen und Schmackhaft. Die zweite Gärung erfolgt über die Methode Conegliano-Valdobbiadene. Es passt gut zu Aperitiven und zum Essen.

- Die ideale Trinktemperatur liegt zwischen 8 und 10°C.
- Alkoholgehalt: 11,5% vol
- Zuckergehalt: 8 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

