

**PLATIMOON:** *La magia delle notti di luna piena a Settembre, quando i grappoli nelle vigne di Collalbrigo e Costa si colorano di Platino.*

**Platimoon:** *The magic of full moon nights in September, when the bunches in the Collalbrigo and Costa vineyards become Platinum.*

## CONEGLIANO VALDOBBIADENE

### PROSECCO SUPERIORE DOCG

MILLESIMATO SPUMANTE "PLATIMOON" RIVE COLLALBRIGO-COSTA BRUT

#### "RIVE": IL CRU DEL CONEGLIANO-VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

Con "Rive", in Veneto, si indicano le pendici delle colline scoscese, dove in questi magnifici territori si arrampicano i vigneti. Il "Terroir" ed un micro clima particolare conferiscono a queste uve una qualità eccelsa dalle quali si ottiene un vino "Unico".

#### "RIVE": THE CRU OF CONEGLIANO-VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE.

In Veneto Region, "Rive" means the slopes of the steep hills, where in these magnificent territories the vineyards climb. The "Terroir" and a particular micro climate give these grapes an excellent quality from which a "Unique" wine is obtained.

<b>Metodo:</b>	Charmat
<b>Spuma:</b>	lieve e sottile, perlage persistente ed elegante
<b>Sapore:</b>	Platimoon racchiude una serie di sentori di mela Golden, pera Williams, pesche noci, fiori di glicine e gelsomino. Gusto elegante e complesso per palati raffinati, sapido minerale persistente con una buona struttura acida
<b>Abbinamenti:</b>	Ottimo come aperitivo o a tutto pasto, ideale per antipasti e primi piatti di mare, crostacei, carni bianche
<b>Method:</b>	Charmat
<b>Foam:</b>	light and thin, persistent and elegant perlage
<b>Taste:</b>	"Platimoon" contains a series of hints of Golden apple, Williams pear, nectarines, wisteria flowers and jasmine. Elegant and complex taste for refines palates, persistent sapid mineral with a good acid structure well balanced
<b>Food matches:</b>	Excellent as an aperitif or throughout the meal, ideal for starters and seafood first courses, shellfish, white meats

cod. SP15

## "PLATIMOON" BRUT MILLESIMATO

Alcol/Alcohol: 11,5  
Acidità/Acidity: 6,50 g/l  
Residuo zuccherino/Residual sugar: 5 g/l  
Temperatura di servizio/Serving temperature: 6-8 C°

