



Cantina F.lli Carafoli

"BIONDE BOLLICINE"

Trebbiano Emilia i.g.p. Frizzante Secco
Trebbiano Emilia with Protected
Geographical Origin

Zona di produzione: Provincia di Modena-Bologna-Forlì-Ravenna (Emilia Romagna)
Area of production: Provinces of Modena, Bologna, Forlì and Ravenna (Emilia Romagna)

Vitigno di provenienza: Trebbiano Modenese-Trebbiano Romagnolo-Trebbianina bianca > 85%, Albana-Montuni-Pinot < 15%

Varietal Blend: A blend of Trebbiano grapes from Romagna region, Trebbiano of Modena region and white Trebbianina grape > 85% combined with a blend of Albana-Montuni-Pinot < 15%

Fermentazione: Metodo Charmat
Fermentation: Charmat Method

Zuccheri: 8-14 g/l Alcool 10,5-11,00% Vol
Sugar: 8-14 g/l Alcoholic Content: 10,5-11,00% Vol.

Vinificazione: In bianco con fermentazione del mosto a temperatura controllata
Winemaking: "Vinificazione in bianco". The must of white grapes undergoes fermentation without the grape skins and with a regulated temperature process

Invecchiamento: Da bersi giovane 12-18 mesi
Aging: To be consumed while young within 12-18 months

Temperatura di servizio consigliata: 8° - 10° gradi C
Serving temperature: 8°-10° degrees Celsius

Caratteristiche: Di colore paglierino tenue, acquista col tempo riflessi dorati; è un vino leggero e dissetante, delicatamente profumato e gradevolmente secco
Characteristics: Sparkling, dry, with a very light straw colour and delicate aroma. It is light and refreshing

Abbinamenti gastronomici: Antipasti, piatti delicati di pesce, cucina mediterranea in genere

Pairings: Pleasantly dry it's a good accompaniment with appetizers, fish dishes and mediterranean plates



Cantina Fratelli Carafoli S.S.

Via Cantina, 85 - 41017 RAVARINO (MO)

Tel. +39 059 909102 - Fax +39 059 8170262

www.carafolivivi.com - info@carafolivini.com