



SCALINI



VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
EXTRA DRY

Vitigno: Glera

Denominazione: Valdobbiadene D.O.C.G.

Zona di produzione: colline tra Conegliano e Valdobbiadene

Vista: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente

Olfatto: fine, ricorda i fiori d'acacia

Gusto: fresco, delicato, morbido, fruttato e con tipico sentore di mela verde, spuma abbondante ed evanescente

Abbinamenti: ottimo aperitivo, questo spumante può essere servito in ogni occasione importante

Conservazione: in cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce

Temperatura di servizio: 4-6°C

Gradazione alcolica: 11.5% vol

Grape variety: Glera

Designation: Valdobbiadene D.O.C.G.

Area of origin: Conegliano and Valdobbiadene hills

Visual features: Light straw yellow with greenish tints, fine and persistent perlage

Fragrance: Fine, reminiscent of acacia flowers

Taste: Fresh, delicate, smooth, fruity and with a typical touch of apple, abundant and evanescent foam

Suggested pairings: An excellent aperitif, this sparkling wine can be served on any important occasion

Storage: Store in a cool and dry area, away from heat sources and sunlight

Serving temperature: 4-6°C

Alcohol content: 11.5% vol



PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
EXTRA DRY

Vitigno: Glera.

Denominazione: Prosecco D.O.C.

Zona di produzione: province autorizzate dal Disciplinare del Prosecco D.O.C.

Vista: giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente.

Olfatto: finissimo, ricorda il glicine e i fiori di acacia.

Gusto: delicato, leggermente amabile e particolarmente fruttato.

Abbinamenti: ottimo aperitivo che, per la sua caratteristica freschezza, può essere servito in qualsiasi occasione.

Conservazione: in cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce.

Temperatura di servizio: 4-6°C

Gradazione alcolica: 11% vol.

Grape variety: Glera.

Designation: Prosecco D.O.C.

Area of origin: Provinces authorised as per Regulations governing the production of Prosecco D.O.C.

Visual features: Light straw yellow with fine and persistent perlage.

Fragrance: Fine fragrance that recalls wisteria and acacia flowers.

Taste: Delicate, slightly smooth and particularly fruity.

Suggested pairings: An excellent aperitif. Due to its typical freshness it is suited for all occasions.

Storage: Store in cool and dry area, away from heat sources and sunlight.

Serving temperature: 4-6°C

Alcohol content: 11% vol.



PROSECCO ROSÉ

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
MILLESIMATO EXTRA DRY

Vitigno: Glera e Pinot Nero

Denominazione: Prosecco Rosé D.O.C.

Zona di produzione: Province autorizzate dal Disciplinare del Prosecco D.O.C.

Vista: Rosa tenue, più o meno intenso, brillante, perlage fine e persistente

Olfatto: Fine, fragrante, complesso, tra leggere note fruttate e floreali

Gusto: Fresco, sapido, equilibrato, sottile, armonico e persistente

Abbinamenti: Ottimo per l'aperitivo, antipasti leggeri, zuppe, piatti a base di pesce e frutti di mare, verdure e carni bianche

Conservazione: in cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce

Temperatura di servizio: 4-6°C

Gradazione alcolica: 11% vol

Grape variety: Glera and Pinot Nero

Designation: Prosecco Rosé D.O.C.

Area of origin: Provinces authorized as per Regulations governing the production of Prosecco D.O.C.

Visual features: Light pink, mild intensity, brilliant, fine and persistent perlage

Fragrance: Fine, fragrant, complex, mixed of slightly fruity and floral aromas

Taste: Fresh, savory, well balanced, refined, harmonious and persistent

Suggested pairings: Excellent as an aperitif, light appetizers, soups, fish dishes and seafood, vegetables and white meats

Storage: Store in cool and dry area, away from heat sources and sunlight

Serving temperature: 4-6°C

Alcohol content: 11% vol



BLANC DE BLANCS

GRAN CUVÉE
VINO SPUMANTE
EXTRA DRY

Vitigno: uve a bacca bianca.

Denominazione: Vino Spumante.

Vista: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente.

Olfatto: fresco, fruttato.

Gusto: delicato, morbido, piacevolmente acidulo e intensamente fruttato, spuma abbondante ed evanescente.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, questo spumante può essere servito in ogni occasione.

Conservazione: In cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce.

Temperatura di servizio: 4-6°C

Gradazione alcolica: 11% vol.

Grape variety: White wine grapes.

Designation: Sparkling Wine.

Visual features: Light straw yellow with greenish tints; fine and persistent perlage.

Fragrance: Fresh and fruity.

Taste: Elegant, smooth, pleasantly acidulous and intensely fruity, with an abundant and evanescent foam.

Suggested pairings: Excellent as an aperitif, this sparkling wine can be served on all occasions.

Storage: Store in cool and dry area, away from heat sources and sunlight.

Serving temperature: 4-6°C

Alcohol content: 11% vol.



PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
VINO FRIZZANTE

Vitigno: Glera.

Denominazione: Prosecco D.O.C.

Zona di produzione: province autorizzate dal Disciplinare del Prosecco D.O.C.

Vista: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Olfatto: fresco, leggermente aromatico.

Gusto: fresco, fruttato e morbido, con tipico sentore di mela verde acerba.

Abbinamenti: questo frizzante è ottimo compagno di uno spuntino, per l'aperitivo e a tutto pasto.

Conservazione: in cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Gradazione alcolica: 10.5% vol.

Grape variety: Glera.

Designation: Prosecco D.O.C.

Area of origin: Provinces authorised as per Regulations governing the production of Prosecco D.O.C.

Visual features: Light straw yellow with greenish tints.

Fragrance: Fresh, slightly aromatic.

Taste: Fresh, fruity and smooth, with a typical scent of unripe green apple.

Suggested pairings: This soft sparkling wine is ideal to accompany small snacks, appetisers as well as full meals.

Storage: Store in cool and dry area, away from heat sources and sunlight.

Serving temperature: 6-8°C

Alcohol content: 10.5% vol.

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
EXTRA DRY

Codice Ean bottiglia: 8005400055010	Peso cartone: 8,5 kg
Codice Ean cartone: 8005400501050	Misure paletta: 80 x 120 cm
Formato bottiglia: 750 ml	Strati per paletta: 5
Bottiglie per cartone: 6	Cartoni per strato: 16
Misure cartone: 279 W x 187 D x 312 H mm	Cartoni per paletta: 80

Ean code bottle: 8005400055010	Case weight: 8,5 kg
Ean code case: 8005400501050	Pallet size: 80 x 120 cm
Bottle capacity: 750 ml	Layers per pallet: 5
Bottles per case: 6	Cases per layer: 16
Case measures: 279 W x 187 D x 312 H mm	Cases per pallet: 80

PROSECCO ROSÉ

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
MILLESIMATO EXTRA DRY

Codice Ean bottiglia: 8005400058240	Peso cartone: 8,5 kg
Codice Ean cartone: 8005400824050	Misure paletta: 80 x 120 cm
Formato bottiglia: 750 ml	Strati per paletta: 5
Bottiglie per cartone: 6	Cartoni per strato: 16
Misure cartone: 279 W x 187 D x 312 H mm	Cartoni per paletta: 80

Ean code bottle: 8005400058240	Case weight: 8,5 kg
Ean code case: 8005400824050	Pallet size: 80 x 120 cm
Bottle capacity: 750 ml	Layers per pallet: 5
Bottles per case: 6	Cases per layer: 16
Case measures: 279 W x 187 D x 312 H mm	Cases per pallet: 80

PROSECCO (SPAGO)

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
VINO FRIZZANTE

Codice Ean bottiglia: 8005400440540	Peso cartone: 7,6 kg
Codice Ean cartone: 8005400544408	Misure paletta: 80 x 120 cm
Formato bottiglia: 750 ml	Strati per paletta: 5
Bottiglie per cartone: 6	Cartoni per strato: 19
Misure cartone: 264 W x 177 D x 305 H mm	Cartoni per paletta: 95

Ean code bottle: 8005400440540	Case weight: 7,6 kg
Ean code case: 8005400544408	Pallet size: 80 x 120 cm
Bottle capacity: 750 ml	Layers per pallet: 5
Bottles per case: 6	Cases per layer: 19
Case measures: 264 W x 177 D x 305 H mm	Cases per pallet: 95

PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
EXTRA DRY

Codice Ean bottiglia: 8005400054419	Peso cartone: 8,5 kg
Codice Ean cartone: 8005400441059	Misure paletta: 80 x 120 cm
Formato bottiglia: 750 ml	Strati per paletta: 5
Bottiglie per cartone: 6	Cartoni per strato: 16
Misure cartone: 279 W x 187 D x 312 H mm	Cartoni per paletta: 80

Ean code bottle: 8005400054419	Case weight: 8,5 kg
Ean code case: 8005400441059	Pallet size: 80 x 120 cm
Bottle capacity: 750 ml	Layers per pallet: 5
Bottles per case: 6	Cases per layer: 16
Case measures: 279 W x 187 D x 312 H mm	Cases per pallet: 80

BLANC DE BLANCS

GRAN CUVÉE
VINO SPUMANTE
EXTRA DRY

Codice Ean bottiglia: 8005400054013	Peso cartone: 8,5 kg
Codice Ean cartone: 8005400401053	Misure paletta: 80 x 120 cm
Formato bottiglia: 750 ml	Strati per paletta: 5
Bottiglie per cartone: 6	Cartoni per strato: 16
Misure cartone: 279 W x 187 D x 312 H mm	Cartoni per paletta: 80

Ean code bottle: 8005400054013	Case weight: 8,5 kg
Ean code case: 8005400401053	Pallet size: 80 x 120 cm
Bottle capacity: 750 ml	Layers per pallet: 5
Bottles per case: 6	Cases per layer: 16
Case measures: 279 W x 187 D x 312 H mm	Cases per pallet: 80

PROSECCO (BVS)

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
VINO FRIZZANTE

Codice Ean bottiglia: 8005400455025	Peso cartone: 7,6 kg
Codice Ean cartone: 8005400502453	Misure paletta: 80 x 120 cm
Formato bottiglia: 750 ml	Strati per paletta: 5
Bottiglie per cartone: 6	Cartoni per strato: 19
Misure cartone: 260 W x 176 D x 297 H mm	Cartoni per paletta: 95

Ean code bottle: 8005400455025	Case weight: 7,6 kg
Ean code case: 8005400502453	Pallet size: 80 x 120 cm
Bottle capacity: 750 ml	Layers per pallet: 5
Bottles per case: 6	Cases per layer: 19
Case measures: 260 W x 176 D x 297 H mm	Cases per pallet: 95



SCALINI

CONTARINI Vini e Spumanti S.r.l.
Via General Cantore, 35 - 31028
Vazzola (TV) | contarinivini.it