PERLAGE

TERREGAIE

TERREGAIE
Prosecco Doc
TERREGAIE
Prosecco Doc Rosé
TERREGAIE
Pinot Nero
TERREGAIE
Fior d'Arancio Colli Euganei
TERREGAIE
Prosecco Doc

Prosecco

DOC millesimato brut

PROCESSO PRODUTTIVO

Uve vinificate in bianco. La fermentazione viene fatta a temperatura controllata con lieviti selezionati. La presa di spuma avviene in autoclave partendo dal mosto con metodo Charmat per circa 3 mesi. Alla fine lo spumante viene filtrato ed imbottigliato a freddo.

VINIFICATION

Grapes vinified in white. Fermentation is done at a controlled temperature with selected yeasts. The second fermentation takes place in an autoclave starting from the must with the Charmat method for about 3 months. At the end the sparkling wine is filtered and cold bottled.

CARATTERISTICHE

Spumante di colore giallo brillante dove nel suo perlage persistente, si fondono numerosi aromi fruttati con delle lievi note floreali legate da grande finezza e dovute al suo sapore abboccato, fresco e fragrante.

CHARACTERISTICS

Sparkling wine with a bright yellow color where in its persistent perlage, numerous fruity aromas blend with light floral notes linked by great finesse and due to its sweet, fresh and fragrant flavor.

ABBINAMENTI

Ottimo aperitivo, eccellente con la macedonia e molto gradito in altre occasioni della giornata. Va servito alla temperatura di 6° - 8°C ottenuta mantenendo la bottiglia immersa nel ghiaccio del secchiello, mai in frigo!

PAIRING

Excellent aperitif, very good with fruit salad and very welcome on other occasions of the day. It should be served at a temperature of 6°- 8°C obtained by keeping the bottle immersed in the ice of the bucket, never in the fridge!

GRADO: 11% VOL ZUCCHERI RESIDUI: 10g/L ACIDITÀ: 6.2 g/L	VENETO COLLI EUGANEI	GLERA

Pinot Nero

Rosato millesimato brut

PROCESSO PRODUTTIVO

Le uve vengono vinificate in rosato, cioè macerando leggermente le bucce con il mosto. Dopo la fermentazione primaria, il vino viene messo in speciali recipienti chiamati autoclavi dove fermenta lentamente diventando spumante dopo circa 90 giorni. Viene filtrato ed imbottigliato a freddo.

VINIFICATION

The grapes are vinified in rosé, that is, by lightly macerating the skins with the must. After the primary fermentation, the wine is placed in special containers called autoclaves where it slowly ferments becoming sparkling after about 90 days. It is filtered and cold bottled.

CARATTERISTICHE

Vino vivace dal colore cerasuolo; profumo fresco e vinoso; sapore brioso che ricorda la mela e l'albicocca con retrogusto amarognolo.

CHARACTERISTICS

Lively wine with a cherry color; fresh and vinous aroma; lively flavor reminiscent of apple and apricot with a bitter aftertaste.

ABBINAMENTI

E' un vino adatto per aperitivi, spuntini veloci, antipasti leggeri e primi piatti.

PAIRING

It is a wine suitable for aperitifs, quick snacks, light appetizers and first courses.

GRADO: 12% VOL ZUCCHERI RESIDUI: 10g/L ACIDITÀ: 6.3 g/L	VENETO COLLI EUGANEI	PINOT NERO

Prosecco

DOC Rosè brut millesimato

PROCESSO PRODUTTIVO

Uve vinificate in bianco per il glera e in rosso per il pinot nero.
Viene poi eseguito l'assemblaggio e la presa di spuma che avviene in autoclave con metodo Martinotti lungo per circa 3 mesi. Segue la filtrazione e l'imbottigliamento a freddo.

VINIFICATION

Grapes vinified in white for the glera and in red for the pinot noir.
The assembly is then carried out and the second fermentation takes place in an autoclave with the long Martinotti method for about 3 months. Cold filtration and bottling follows.

CARATTERISTICHE

Spumante di colore rosa tenue con perlage fine e persistente, si fondono numerosi aromi fruttati con delle lievi note floreali con sensazioni di frutta rossa fresca. Sapore fresco e fragrante.

CHARACTERISTICS

Sparkling wine of pale pink color with fine and persistent perlage, numerous fruity aromas blend with light floral notes with sensations of fresh red fruit. Fresh and fragrant flavor.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, eccellente con crudi e piatti di pesce in particolare crostacei. Temperatura di servizio 6° - 8° C.

PAIRING

Excellent as an aperitif, excellent with raw and fish dishes, especially shellfish. Serving temperature 6° - 8° C.

GRADO: 11,5% VOL ZUCCHERI RESIDUI: 11 g/L ACIDITÀ: 6.2 g/L	VENETO COLLI EUGANEI	86% GLERA 14% PINOT NERO

Fior d'Arancio

Colli Euganei DOCG spumante dolce

PROCESSO PRODUTTIVO

Le uve selezionate raccolte a mano vengono raffreddate a 0,5°C e poi pressate sofficemente per esaltare al massimo gli aromi fruttati. Il mosto così ottenuto va conservato in serbatoi climatizzati fino al momento della presa di spuma in autoclave.

VINIFICATION

The hand-picked selected grapes are cooled to 0.5° C and then softly pressed to maximize the fruity aromas. The must thus obtained must be stored in air-conditioned tanks until the moment of fermentation in an autoclave.

CARATTERISTICHE

Vino dal colore giallo paglierino con un perlage fine e persistente; al naso si presenta fresco, con caratteristici profumi di melone con note di ananas, salvia e note di fiori d'arancio, da cui prende il nome; in bocca è dolce e presenta una giusta acidità che ne esalta la freschezza.

CHARACTERISTICS

Straw yellow in color with bright greenish reflections. The nose is delicate, rich and persuasive with hints of melon, pineapple, sage and orange blossom. The palate is sweet, fruity and balanced, of extraordinary thickness and at the same time fresh and pleasant with a persistent finish.

ABBINAMENTI

Questo spumante si abbina a crudi di pesce e alla pasticceria in genere.
Ideale anche come aperitivo.

PAIRING

This sparkling wine goes well with raw fish and pastries in general.
Also ideal as an aperitif.

GRADO: 6% VOL ZUCCHERI RESIDUI: 110 g/L ACIDITÀ: 6.5 g/L	VENETO COLLI EUGANEI	MOSCATO GIALLO

TERREGAIE

Via Mattiette, 550
35030 Vo' (PD) - Italia
Tel +39 049 9940462
Fax: +39 049 9940462
info@terregaie.it
terregaie.it