PROSECCO

DOC Extra Dry COD.75D088120

Varietà uve: 85% Glera e 15% Blend (Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio)

Provenienza uve: provincia di Treviso, Padova, Pordenone e

Venezia

Denominazione: DOC

Titolo alcol effettivo: 11% vol.

Residuo zuccherino: 15-17 g/I.

Descrizione: il processo di spumantizzazione avviene secondo il metodo Charmat in autoclavi di acciaio secondo le regole dettate dal disciplinare di produzione. Se ne ottiene un vino Extra Dry

giovane ed entusiasmante adatto a tutte le occasioni.

Vino dal colore giallo paglierino brillante con qualche riflesso verdognolo. Dal perlage vivace, ha profumi di buona intensità con sentori di fiori bianchi e fruttati di mela golden. Buona intensità. Il gusto è fresco e al palato risulta elegante e morbido, con una vena piacevolmente zuccherina.

Abbinamenti: indicato come aperitivo e con antipasti in genere. Ottimo con primi piatti di verdure e pesce e secondi piatti di pesce delicati.

Temperatura di servizio: 6-7 °C.

C	odice a barre cartone	Codice a barre bottiglia
	8010719015617	8010719015600

Volume	Bott. per cartone	Cartoni per euro pallet	
20 cl	24	88	
			г

Cartoni per strato	Numero di strati	
11	8	



