

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Scelta di uve vendemmiate a mano nelle migliori colline di Conegliano-Valdobbiadene nelle condizioni di massima esposizione ai raggi del sole e allo sbalzo termico giorno/notte che ne migliora la maturazione e ne preserva il patrimonio aromatico.

Da tutto ciò si ottiene il prodotto principe dei proseccchi con spiccate note fresche di frutta e fiori di pesco da abbinare a pesce, primi piatti, formaggi e da bere anche come aperitivo.

Selected grapes harvested by hand from the best hills between Conegliano and Valdobbiadene, thanks to the maximum exposure to the rays of sun and the thermal shock from day to night, the maturation improves and the aromatic properties are preserved.

We obtain the Prince of Prosecco with strong notes of fresh fruit and peach flower. It goes perfectly with fish, first course, cheeses or as aperitif.

18° EnoConegliano
Diploma di Merito



VINO SPUMANTE
NATURALE

Vitigno
Glera

Contenuto alcool
11% vol

Residuo zuccherino
13 - 15 gr/l

Formato bottiglia
0,75l

Tappo mushroom
in sughero

Cartone da 6 bottiglie

NATURAL
SPARKLING WINE

Grape variety
Glera

Alcohol
11 % vol

Residual sugar
13 - 15 gr/lt

Bottle size
0,750 lt

Mushroom
cork

Box
of 6 bottles

