

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO EXTRA DRY

Dai migliori grappoli, raccolti a mano nell'area d'eccellenza del Prosecco Superiore, nasce uno spumante dal fine perlage e dal perfetto equilibrio. La lavorazione avviene attraverso il metodo Charmat lungo con aggiunta di lieviti selezionati e mantenuto a temperatura controllata. È un prodotto d'annata che svela delicate note di pesca, rosa e glicine, avvolte in un delicato bouquet floreale. Al palato una buona acidità di base e ricchezza gustativa tipica del Prosecco di collina in cui emergono la pesca, la pera e nuance di frutta fresca. Ideale con l'aperitivo e gli antipasti, eccelle con i primi e secondi a base di pesce e carni bianche.

From the best grapes, handpicked in the field of excellence of Prosecco Superiore, comes a sparkling wine with fine beading and perfect balance. The processing takes place through the long Charmat method with the addition of selected yeasts and kept at a controlled temperature. It is a product that reveals delicate notes of peach, rose and wisteria, wrapped in a delicate floral bouquet. On the palate: good basic acidity and richness of taste, typical of Prosecco grown on the hills, in which clearly emerge peach, pear and nuances of fresh fruit. Ideal for aperitifs and with appetizers, it excels with the first and second dishes of fish and white meat.

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
0,75 lt

Mushroom
cork

Box of
6 bottles

