



PROSECCO SPUMANTE DOC EXTRA-DRY

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO

Profumi di glicine, miele di acacia e frutta matura si accostano ad una fresca e stuzzicante mela verde.

GUSTO

Piacevole freschezza moderata da un'impronta dolce con una giusta sapidità, donando una buona struttura ed armonia.

Denominazione

Prosecco DOC

Uve

Glera

Vinificazione

Acciaio protetta da ossigeno

Spumantizzazione

Autoclave

Forma di allevamento

Guyot

Gradazione alcolica

11% vol

Temperatura di servizio

8-10°C

Calice consigliato

Calice a diamante

