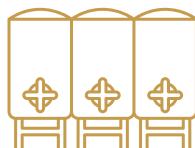




# Prosecco Extra Dry



Italia  
Veneto  
Treviso



## VINIFICAZIONE

Ottenuto dalla rifermentazione del vino in autoclavi di acciaio inox di piccole dimensioni a bassa temperatura per un processo intero che dura circa 45 giorni.



## AFFINAMENTO

Affina per 30-60 giorni sui lieviti, sviluppando eleganza e freschezza.



## Coldigiano



## CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

## TIPOLOGIA

Spumante

## ALC./VOL.

11%



## VITIGNO

Glera

## TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

## VENDEMMIA

Manuale



Color giallo paglierino scarico.



Profumo finemente fruttato, bouquet delicato, aromatico, equilibrato e di grande eleganza.



Il sapore è netto, marcato, morbido e ricorda la mela verde.