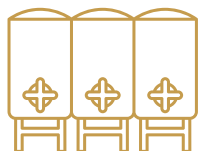


PWS
Premium Wine
Selection



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.



Color giallo paglierino scarico.

Prosecco Extra Dry

Coldigiano



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



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



Italia
Veneto
Treviso



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

11%



VITIGNO

Glera

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



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