

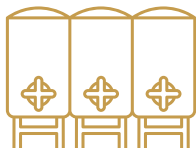


Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Extra Dry



Italia
Veneto
Treviso

-Le Arche-



VINIFICAZIONE

Il mosto viene immesso in autoclavi termoregolate di piccole dimensioni (40 hl) e la fermentazione viene innescata con lieviti selezionati.



AFFINAMENTO

Lunga sosta di 20 giorni sulle fecce in botti d'acciaio a temperatura controllata.



Colore giallo paglierino brillante con un ricco e sottile perlage.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso svela profumi di mela, pera, fiori bianchi, arricchiti da un fresco accenno di salvia.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.G.

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

11%



VITIGNO

100% Glera

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Metà Settembre



Sul palato dominano la freschezza e la fragranza del frutto appena abboccato, esaltato dal fine rilascio di carbonica.