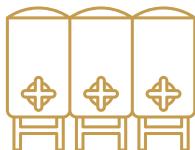




Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Extra Dry

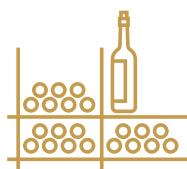


Italia
Veneto
Treviso



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.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Colore giallo paglierino brillante con un ricco e sottile perlage.

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.