



Prosecco Extra Dry DOC Treviso

Uve: Glera 100%

Grado alcolico: 11%vol

Classificazione: Denominazione di origine controllata (DOC)

Zona di produzione: Terre del Piave

Clima: Temperato, con inverni freddi ed estati afose.

Epoca della vendemmia: fine agosto, settembre

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata (16/18°)

Zuccheri: 15 g/l

Caratteristiche: Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, morbido e vivace. Profumi freschi fruttati con note di mela verde, pesca, ananas e fiori bianchi. Facile da aprire lontano dai pasti con gli amici grazie alla gradevolezza e scorrevolezza al palato. La delicatezza nella spuma fine e soffice lascia spazio a dei fini fili di perle che salgono copiosamente dal fondo del bicchiere inebriando la vista.

Le bollicine rendono questo vino assolutamente perfetto come aperitivo con stuzzichini sia dolci che salati. Apprezzatelo anche a tutto pasto con secondi di pesce azzurro.

Servire a una temperatura di 6-8°C preferibilmente con secchiello di ghiaccio