



EXTRA DRY

Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

REGIONE:
Veneto

ZONA DI PRODUZIONE:
**Colline tra Valdobbiadene e
Conegliano (TV)**

DENOMINAZIONE:
**Prosecco di Valdobbiadene-
Conegliano DOCG**

VITIGNO:
100% Glera



INVECCHIAMENTO:

Ad opera di lieviti selezionati, alla temperatura di 18° e affinamento sulla feccia nobile per 3 mesi alla temperatura di 10°



VINIFICAZIONE

Pressatura soffice di uve intere, fermentazione lenta; presa di spuma metodo Charmat in autoclave



AROMA E SAPORI

Giallo paglierino; emergono delicate note di fiori di campo, mela gialla e frutta esotica; fresco e fruttato, armonioso ed elegante, morbido



ABBINAMENTI:

Ideale con frutti di mare e crostacei, salumi e formaggi