



Desiderio Spumante Extra Dry

Uve: Glera 100%

Grado alcolico: 11%vol

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: 13-14 g/l

Caratteristiche: Vino dal colore giallo paglierino brillante e dal perlage finissimo e vivace. Il profumo è intenso, avvolgente ed equilibrato, con note che ricordano la mela verde, l'ananas, la pesca ed i fiori d'acacia. Al palato è ricco, intenso, morbido, fresco e delinea note che hanno completa corrispondenza con il profumo.

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