



Prosecco Extra Dry Millesimato 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: 17-18 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.

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