

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.



MILLESIMATO SPUMANTE EXTRA DRY

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Metodo:	charmat
Spuma:	lieve e sottile, perlage persistente ed elegante.
Profumo:	fresco e fruttato ricorda la mela acerba, la banana, la nota floreale dominante è il fiore d'acacia.
Sapore:	oltre ad esaltare i profumi descritti presenta una buona acidità, rendendolo fresco, armonico e vellutato.
Abbinamenti:	ottimo come aperitivo e per tutte le occasioni.
Foam:	fine and gentle, persistent perlage are the distinctive features of the tasteful elegance of this sparkling wine.
Aromas:	fresh and fruity recalling green apples, grapefruit, banana, while the dominating flowery note is acacia flower.
Taste:	in addition to enhancing the perfumes described has a good acidity, making it fresh, harmonious and velvety.
Food matches:	an excellent aperitif and for all occasions.

SCHEDA TECNICA/DATA SHEET

Gradi / Alcohol:	11,5
Acidità / Acidity:	6,00 g/l
Residuo zuccherino / Residual sugar:	16-18 g/l
Temperatura di servizio / Serving temperature:	6-8 °C

cod. SP11



Magnum 1,5 L
cod. SP14

EXTRA DRY
MILLESIMATO



