



VALTERNETTE



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Classificazione: Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Vitigno: Glera

Vinificazione: Pigiatura e pressatura molto soffice. Fermentazione con lieviti selezionati. Spumantizzazione con Metodo Charmat.

Alcol: 11% vol.

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Delicato con intense note floreali.

Sapore: Pieno e piacevolmente fruttato.

Abbinamenti: Ideale accostamento ad antipasti, risotti, piatti di pesce e dolci.

Servizio: Servire 8° C.

Conservazione: In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18° C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

Confezione: Casse da 6 bottiglie da 750 ml.; Peso 8 kg a cassa.