Prosecco superiore DOCG extra dry

Il lato più generoso di Valdobbiadene.

Prodotto sulle ripide colline di Valdobbiadene, questo Prosecco Superiore DOCG Extra Dry interpreta la tradizione attraverso uno stile morbido, armonioso e particolarmente conviviale. Le uve Glera selezionate danno origine a uno spumante dal perlage fine e persistente, con intensi profumi di pera matura, mela golden, pesca bianca e fiori d'acacia. Al palato è avvolgente e delicatamente fruttato, sostenuto da una piacevole freschezza che ne mantiene l'equilibrio e la bevibilità. Perfetto per l'aperitivo, si abbina con eleganza a salumi delicati, formaggi freschi, piatti speziati e dessert a base di frutta. Un vino che esprime il lato più generoso e seducente del territorio di Valdobbiadene.

Alc. 11%
Temperatura servizio: 8º
Residuo zuccherino: 15 g/l
20 & 75 cl