

PROSECCO DOC

VINO SPUMANTE EXTRA DRY



VITIGNO

Glera

AREA DI PRODUZIONE

Pianura e collina danno un gusto unico, fresco e dall'acidità ben bilanciata. Il terreno conferisce sapidità ed eleganza ai profumi mentre il clima temperato dona freschezza a questi vini da pronta beva. Il territorio accoglie le viti e rende un prodotto di qualità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un giallo paglierino brillante ravviva il calice e lo riempie di riflessi freddi. Offre aromi netti ma decisi di mela verde e pera, con note di fiori di campo bianchi e acacia e un finale leggermente agrumato. Il basso residuo zuccherino ne esalta la freschezza e la sapidità oltre che i sapori persistenti.

ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento ad un tagliere di salumi locali, come il prosciutto crudo di San Daniele mediamente stagionato o la *Pitina* di Tramonti. Per i tuoi abbinamenti vegan scegli un piatto colorato di verdure in tempura.

11,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6°C



DATI LOGISTICI

Cartone x 6 bottiglie, 75cl
EAN bottiglie 8055205250059
EAN cartone 8055205250493
Pallet 80x120 - 60 cartoni