



PROSECCO SPUMANTE SUPERIORE EXTRA DRY MILLESIMATO D.O.C.G.

Questo vino è ottenuto da uve selezionate a mano nei vigneti circostanti l'azienda e prodotto in piccole quantità.

È un vino spumante fresco, ma allo stesso tempo elegante e completo, affascina già con il suo perlage finissimo e costante, con la sua eccellente brillantezza, con le sue sfumature giallo paglierino tenui.

Snello, fruttato ed armonico, è un continuo invito a degustarlo.

Questo vino, la cui fermentazione dura almeno 6 mesi in autoclave, ha dei profumi molto intensi che ricordano la mela e i fiori di acacia.

Il suo particolare profumo fruttato ed elegante e il suo sapore secco e delicato, lo rendono particolarmente indicato come aperitivo o con piatti delicati.

Da servire preferibilmente a 5-6° C.

Alcool: 11,5 % vol

Amabilità: 16 g/l

Acidità tot.: 6,2 g/l

Capacità: 750 ml

Capacità Magnum: 1.5l



San Gregorio Az. Agricola s.s

Valdobbiadene (Tv) ITALY -31049 - Via san Gregorio 18

Tel +39 0423 975534 - www.proseccosangregorio.it - info@proseccosangregorio.it