



PROSECCO SPUMANTE SUPERIORE EXTRA DRY D.O.C.G. SERIE LIMITATA

Questo vino è ottenuto da uve selezionate a mano nei vigneti circostanti piccole quantità.

È un vino spumante fresco, ma allo stesso tempo elegante e completo, affini perlage finissimo e costante, con la sua eccellente brillantezza, con le sue paglierino tenui.

Snello, fruttato ed armonico, è un continuo invito a degustarlo. Questo vino, la cui fermentazione dura almeno 6 mesi in autoclave, ha i ricordi ricordano la mela e i fiori di acacia.

Il suo particolare profumo fruttato ed elegante e il suo sapore secco e de particolarmente indicato come aperitivo o con piatti delicati. Da servire preferibilmente a 5-6° C.

Alcool: 11,5% vol
Amabilità: 13,5 g/l
Acidità tot.: 6,0 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