



## PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE EXTRA DRY MILLESIMATO

- Vitigno:** Glera 100%
- Gradazione alcolica:** 11,50% Vol
- Capacità bottiglia:** 750 ml
- Origine:** D.O.C.G.
- Area di Produzione:** Zona collinare compresa fra Conegliano e Valdobbiadene
- Vinificazione:** 2° Fermentazione in autoclave, presa di metodo Martinotti - Charmat 30 gg

### *Note di degustazione*

**Colore:** Giallo brillante.

**Sapori e Profumi :** Dal gusto intenso e persistente di ottimo equilibrio, dotato di una buona freschezza, al naso la profumazione è raffinata con sentore di mela e dall'aroma floreale di fiore d'acacia e glicine rosa.

**Abbinamento:** Ottimo da aperitivo, ideale per accompagnare antipasti di mare, primi piatti leggeri e crostacei.

**Temperatura di servizio:** 6 - 8 °C

