Valdobbiadene Prosecco Superi Docg Extra Dry

Vitigno: Glera
Provenienza: i vigneti sono situati nella zona di Denominazione di Origine Controllata e Garantita di Valdobbiadene.
Vinificazione: Vino Spumante a fermentazione naturale metodo Charmat ottenuto mediante un rigoroso controllo della temperatura di fermentazione delle uve della zona collinare di Valdobbiadene.

Note di degustazione

Colore: di colore paglierino chiaro e brillante.
Profumo: elegante, fine, tipico dei fiori campestri.
Sapore: leggermente abboccato, fruttato nobile e dal fine e continuo perlage.

Abbinamenti

Ideale come aperitivo può essere ottimamente utilizzato a tutto pasto con piatti di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: fresco 6-8 ºC
Gradazione alcolica: 11,5% vol.
Bottiglia: 0,75 lt

TRE Ville