



CONTI RICCATI

PROSECCO EXTRA DRY

Denominazione: Prosecco DOC

Vitigno: Glera

Vinificazione: In vasche di acciaio a temperatura controllata

Presa di spuma: 100 giorni in autoclave

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

Profumi: Fine ed elegante, con aromi di frutta come acacia, mela ed agrumi

Gusto: Fresco e con un piacevole retrogusto e sensazioni di pompelmo

Abbinamenti: Antipasti di mare, riso agli scampi e frittura mista

Gradazione: 11,5%

Temperatura di servizio: 6° - 8°

