



TORRI DEL LA MARCA

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Extra Dry

Dalle colline Patrimonio Unesco, tra i comuni di Conegliano e Valdobbiadene, provengono le uve con cui viene prodotto questo spumante pregiato, dal colore giallo paglierino. Il bouquet esprime note fresche e avvolgenti di fiori bianchi con delicati sentori di mela golden tipici della varietà. In bocca è morbido e vellutato, con un elegante perlage che stuzzica il palato.

Abbinamenti consigliati: Ottimo per un aperitivo, a tavola si sposa alla perfezione con il pesce e i piatti primaverili di verdure.

Temperatura di servizio: 6-7 °C.

Denominazione: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Varietà: Glera

Vinificazione: Pigiatura e pressatura molto soffice. Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15 °C. Spumantizzazione ottenuta secondo il metodo Charmat ad una temperatura di 15 °C.

Alcool: 11,0 % vol.

Conservazione: In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18 °C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

Formato: 75 cl.

Confezione: Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 9,40 kg a cassa. Dimensioni 29 x 19 x 32,5 cm.

