



LA MARCA

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

Extra Dry

C'est des coteaux inscrits au Patrimoine mondial de l'Unesco, dans les communes de Conegliano et de Valdobbiadene, que proviennent les raisins utilisés pour produire ce vin mousseux de qualité supérieure, à la robe jaune paille. Son bouquet exprime des notes fraîches et enveloppantes de fleurs blanches avec de délicates senteurs de pommes golden typiques de la variété. En bouche, il est doux et velouté, avec un perlage élégant qui flatte le palais.

Combinaisons conseillées: excellent en apéritif, à table il se marie à la perfection avec le poisson et les plats printaniers de légumes.

Température de service: 6-7 °C.

Appellation: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Variété: Glera

Vinification: foulage et pressage très doux. Fermentation réalisée avec des levures sélectionnées à la température de 15 °C. Moussage obtenu selon la méthode Charmat à une température de 15 °C.

Alcool: 11,0% vol.

Conservation: dans un endroit frais et sombre, entre 12 et 18 °C. Éviter de stocker trop longtemps au réfrigérateur.

Format: 75 cl

Emballage: caisses de 6 bouteilles de 75 cl ; poids de 9,40 kg par caisse. Dimensions 29 x 19 x 32,5 cm.

