

# PROSECCO DOC

## EXTRA DRY BIO

Biologico & Vegan



### Classificazione - Prosecco DOC Treviso Extra Dry Bio

- Titolo alcolometrico: 11,5 %
- Residuo zuccherino: 12 g/l



### Uva e vigneto

- Uve: 85% Glera + 15% varietà permessa dal disciplinare
- Sistema di allevamento: Sylvoz
- Vendemmia: meccanizzata



### Vinificazione e presa di spuma

- Vinificazione: pigiatura e pressatura soffice a freddo
- Presa di spuma: 60 giorni in autoclave (metodo Charmat)



Brillante con un elegante perlage. Intenso naso di pera con una marcata nota di fiori di acacia e una spiccata aromaticità. In bocca è un vino rotondo e fresco, grazie all'ottima acidità che rispecchia pienamente la tipicità del territorio di origine.



Il Prosecco giusto per un brindisi informale con gli amici. Abbinalo a delicati finger food di pesce o ad antipasti di verdure.



## Formati disponibili

0,75 l