

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)



Prosecco brillante con un elegante perlage, profumi di fiore di acacia e intense note di pera e mela. Spiccata la sua aromaticità derivata dalla produzione Bio. Il gusto è fresco ed armonico con un'ottima persistenza.



L'aperitivo Bio elegante. La sua freschezza e rotondità lo rende perfetto in abbinamento con un delicato sashimi di salmone o a del sushi vegetariano.



Formati disponibili

0,75 l



CORVEZZO
VINI BIOLOGICI