

# PROSECCO DOC EXTRA DRY

Dalla lavorazione del vino con metodo Charmat e l'aggiunta di lieviti, si ottiene il Prosecco Doc Extra Dry, un prodotto fresco e piacevole con spiccate note di frutta da abbinare a piatti di pesce o formaggio. È ottimo anche come aperitivo.

*Through the Charmat method and the addition of the yeasts, we obtain the Prosecco Doc Extra Dry, a fresh wine where fruit notes stand out. It fits well with fish and cheese. Also good as aperitif.*

## VINO SPUMANTE NATURALE

Vitigno  
**Glera**

Contenuto alcool  
**11% vol**

Residuo zuccherino  
**15 gr/l**

Formato bottiglia  
**0,75l**

Tappo a fungo  
in sughero naturale

Cartone da 6 bottiglie

## NATURAL SPARKLING WINE

Grape variety  
**Glera**

Alcohol  
**11% vol**

Residual sugar  
**15 gr/lt**

Bottle size  
**0,75 lt**

Natural  
mushroom cork

Box of 6 bottles

