

PROSECCO SPUMANTE DOC EXTRA DRY

*Dalla lavorazione del vino con metodo
Charmat e l'aggiunta di lieviti,
si ottiene il Prosecco Spumante
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 Spumante 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 - 17 gr/l

Formato bottiglia
0,75l

Tappo a fungo
in sughero naturale

NATURAL SPARKLING WINE

Grape variety
Glera

Alcohol
11% vol

Residual sugar
15 - 17 gr/l

Bottle size
0,75 lt

Black mushroom cork

