

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 Extra Dry, a fresh wine where fruit notes stand out. It fits well with fish and cheese. Also good as aperitif.



BRONZE



VINO SPUMANTE NATURALE

Vitigno
Glera

Contenuto alcool
11% vol

Residuo zuccherino
13 - 15 gr/l

Formato bottiglia
0,75l

Tappo mushroom
in sughero

Cartone da 6 bottiglie

NATURAL SPARKLING WINE

Grape variety
Glera

Alcohol
11 % vol

Residual sugar
13 - 15 gr/l

Bottle size
0,75 lt

Mushroom
cork

Box of
6 bottles

