Prosecco - Spumante

Extra Dry DOC

Il vitigno base per la produzione di Prosecco è il Glera.
Bollicina fine, numerosa e persistente dal color giallo paglierino tenue. Al naso colpisce per le sue note fruttate e floreali con ricordi di mela, ginestra e un delicatissimo agrume. Il palato, regala un sorso fresco, sapido e con una bollicina cremosa e pulita.
Di corpo leggero e morbido, è un vino che accompagna bene fritti delicati, piatti a base di pesce (molluschi e crostacei) e risotti di carletti o ortiche.
Il prodotto va servito preferibilmente ad una temperatura di 4-6 °C.

Vitigno: 100% Glera
Gradazione Alcolica: 11.5 % vol.
Formato da 75 cl