



Il Prosecco Superiore D.O.C.G. extra-dry millesimato Canella è composto da 100% di uve Glera coltivate nell'area collinare di Valdobbiadene. Questo spumante, realizzato con il metodo Charmat, è il risultato della scelta delle migliori partite dell'annata. La tipologia Extra Dry è la versione classica del Prosecco Canella, caratterizzato da un colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente, un profumo fruttato e un gusto nitido e armonico, seguito da un retrogusto asciutto.

Scheda prodotto: Tipologia vino Prosecco

Formato: (Litri)0.75

Temperatura di servizio: 7°-8°C

Zona di origine: Valdobbiadene

Periodo di vendemmia: 20 settembre/10 ottobre

Presa di spuma: 20/30 gg

Affinamento: Inox

Metodo di spumantizzazione: Charmat

Acidità: 5,7 g/l

Residuo zuccherino: 17 g/l 1,7%

Gradazione: 11% vol.

Abbinamenti: Antipasti di pesce, Primi di pesce, Secondi

di pesce

