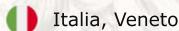


## Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG SPUMANTE PROSECCO EXTRA DRY





Spumante fruttato dal colore paglierino, brillante, ravvivato dalla nitida vivacità delle bollicine, dal gusto morbido e avvolgente. Da aperitivo per eccellenza, ideale su minestre di legumi e frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche d'alta corte.

Vitigni: 100% Glera (conosciuto come Prosecco)

Zona di produzione: Valdobbiadene, Vittorio Veneto

Formato: (Litri)0.75

Temperatura di servizio: 8°C

Colore: Colore giallo paglierino brillante con riflessi

verdolini, spuma compatta e persistente.

Perlage: Fine

**Bouquet:** Ampio, molto intenso e fine, predomina un fine profumo di pera Kaiser e mela Golden, sentori di albicocca, note florealidi fior d'arancio e di dragoncello su sfondo minerale.

Sapore: I Morbido, intenso e avvolgente. Di grande intensità gustativa e persistenza, avvolge il palato di piacevolezza ed equilibrio gustativo. Grande corrispondenza con il profumo, ottimo nell'uscita minerale

Gradazione: 11% vol.

**Abbinamenti:** Vino per tutte le occasioni, perfetto con i salumi ed affettati. Primi piatti in genere, ottimo con il pesce crudo marinato. Grigliata di pesce.

