



Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore D.O.C.G. EXTRA DRY

Abbinamenti: come aperitivo per accompagnare stuzzichini e finger food. Ottimo con le verdure pastellate, provatelo con un formaggio stagionato!
A fine pasto con dolci con crema e frutta fresca. Il suo bouquet fruttato ben si abbina alle crostate e alle torte di mele.

DENOMINAZIONE:	Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.	TIPOLOGIA:	Vino spumante bianco extra dry
VITIGNO:	Glera 100%	VIGNETO:	Collinare
ALTIMETRIA:	100-150 mt s.l.m.	TIPOLOGIA DI TERRENO:	Argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz	RESA PER ETTARO:	max 135 q/ha
GRADAZIONE ALCOLICA:	11%	RESIDUO ZUCCHERINO:	13 gr/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6/8°C		
CONSERVAZIONE:	Al buio, in un luogo fresco e asciutto	SMALTIMENTO:	BOTTIGLIA TAPPO GABBIETTA CAPSULA GL FOR ORGANICO FE C/ALU VETRO ACCIAIO ALLUMINIO
SHELF-LIFE:	12/18 mesi	Verifica le disposizioni del tuo Comune	