



Scelta di uve vendemmiate a mano nelle migliori colline di Conegliano-Valdobbiadene nelle condizioni di massima esposizione ai raggi del sole e allo sbalzo termico giorno/notte che ne migliora la maturazione e ne preserva il patrimonio aromatico.

Da tutto ciò si ottiene il prodotto principe dei proseccchi con spiccate note fresche di frutta e fiori di pesco da abbinare a pesce, primi piatti, formaggi e da bere anche come aperitivo.

Selected grapes harvested by hand from the best hills between Conegliano and Valdobbiadene, thanks to the maximum exposure to the rays of sun and the thermal shock from day to night, the maturation improves and the aromatic properties are preserved. We obtain the Prince of Prosecco with strong notes of fresh fruit and peach flower. It goes perfectly with fish, first course, cheeses or as aperitif.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

VINO SPUMANTE NATURALE

CONTENUTO ALCOL	11% VOL
RESIDUO ZUCCHERINO	13 - 15 GR/L
FORMATO BOTTIGLIA	0,75L
TAPPO NERO IN SUGHERO	
CARTONE DA 6 BOTTIGLIE	

NATURAL SPARKLING WINE

GRAPES	GLERA
ALCOHOL	11 % VOL
RESIDUAL SUGAR	13 - 15 GR/LT
BOTTLE SIZE	0,750 LT
BLACK MUSHROOM CORK	
BOX OF 6 BOTTLES	

