



Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato DOCG Extra Dry

Colore tipico delle uve Glera è il giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Il perlage del "Millesimato" Contarini è fine e persistente. Il Profumo elegantissimo ricorda i fiori d'acacia e la Pera. Ottima la freschezza, delicato, leggermente amabile, intensamente fruttato e con tipico sentore di miele di acacia, spuma abbondante ed evanescente.

Indicazioni:

Ottimo aperitivo questo spumante, particolarmente elegante, può essere servito in ogni occasione importante.

Abbinamenti:

Torte salate alle verdure, verdure pastellate, pesce delicato, risotti alle verdure.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Spumanti Bianchi metodo Charmat
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Glera 100%
Nazione:	Italia
Regione:	Veneto
Denominazione:	Conegliano Valdobbiadene - Prosecco DOCG
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 2 anni
Temperatura di servizio:	6 °C