



Valdobbiadene DOCG
Extra Dry

Il Valdobbiadene DOCG Bortolin ha un perlage fine e persistente, il colore è giallo paglierino tenue, il profumo è gradevole, fine, delicato, fruttato. Palato armonico, esalta le migliori caratteristiche del Valdobbiadene, la sua tipica aromaticità ed il caratteristico fruttato.

Abbinamenti:

Eccelle come aperitivo, accompagna gradevolmente antipasti a base di salumi e pesce, primi piatti e risotti con verdure e pesce.



DETTAGLI
PRODOTTO:

Tipologia:	Spumanti Bianchi metodo Charmat
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Glera (Prosecco) 100%
Nazione:	Italia
Regione:	Veneto
Denominazione:	Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 2 anni.
Temperatura di servizio:	8° C nel Calice