



Prosecco Superiore

D.O.C.G.

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Veneto



ARCHIO

VINO

DENOMINAZIONE

REGIONE

UVA

Glera

COLORE

Giallo dorato

GUSTO

Spumante

Extra Dry

GRADAZIONE
ALCOLICA

11%

RESIDUO
ZUCCHERINO

12-17 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Note floreali di acacia e glicine e aromi fruttati di pesca e pera

SAPORE

Fresco, asciutto, minerale e molto equilibrato

ABBINAMENTI

Eccellente aperitivo, perfetto in accompagnamento a piatti a base di pesce, ottimo anche con piatti di carni bianche e formaggi freschi

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

6-8 °C

CURIOSITA'

La storia del Prosecco DOCG ha origine a Conegliano Valdobbiadene, area collinare nel Nord Est dell'Italia, a 50 km da Venezia e a circa 100 dalle Dolomiti, dove da più di 300 anni si coltivano le uve da cui si ottiene il cosiddetto Prosecco Superiore



PACKING DETAILS

BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	9,4 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	80
BOTT/PALLET	480
PESO LORDO PALLET	773 KG