



MARCHIO

VINO

Prosecco Extra Dry

DENOMINAZIONE

D.O.C.  
Denominazione di Origine Controllata

REGIONE



UVA

Glera

COLORE



Giallo paglierino

GUSTO



Spumante

Extra Dry

GRADAZIONE  
ALCOLICA

11%

RESIDUO  
ZUCCHERINO

12-17 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Aroma caratteristico e fruttato, con sentori di mela, pera e note  
agrumate

SAPORE

Fresco, sapido e cremoso, di facile beva

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo e con antipasti. E' il vino spumante perfetto  
per ogni occasioneTEMPERATURA DI  
SERVIZIO

8 -10 °C

CURIOSITA'

La DOC del Prosecco è nata nel 2009 ed è la più grande ed estesa in Italia. Anche se può sembrare più recente, l'uva Glera veniva coltivata già in epoca romana per ottenere un vino chiamato *Puccino*. La prima versione di Prosecco risale al 1868.



DETTAGLIO LOGISTICO	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	8,7 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	80
BOTT/PALLET	480
PESO LORDO PALLET	717 KG