



Dòro



Prosecco DOC Treviso
Extra Dry

VITIGNO

Glera

TECNICA DI PRODUZIONE

Vinificazione in bianco a temperatura controllata e rifermentazione con metodo Charmat in autoclave per minimo 30 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino spumante, ottenuto da uve selezionate, di colore giallo paglierino scarico con un perlage fine e persistente. Dotato di bouquet intenso con nitidi sentori di pesca bianca, mela e fiori bianchi.

Sapore morbido, equilibrato e persistente.

ABBINAMENTI

Indicato con antipasti e anche fuoripasto. Ottimo con i dessert. Conservare in luogo fresco, al riparo da luce e fonti di calore.

GRADO ALCOLICO

11% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

13-15 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8° C

CAPACITÀ BOTTIGLIA

750ml / 1.5 l Magnum

CONFEZIONAMENTO

Cartoni da 6 bottiglie.

CONSERVAZIONE

In luogo asciutto, fresco e preferibilmente buio.

Soc. Agr. F.lli Da Lozzo
di Da Lozzo Andrea e Gianni s.s.
Via Valdoni, 13/B
31013 Cimavilla di Codognè TV - Italia

Andrea 340 375 3018
Gianni 349 449 1481

info@dallozzovini.it
www.dallozzovini.it