



# Prosecco

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