

**FRATELLI  
DA LOZZO**



# LeMàbie

Prosecco DOC Treviso  
Extra Dry

VINO BIOLOGICO E VEGANO CERTIFICATO

## VITIGNO

Glera



## TECNICA DI PRODUZIONE

Vino spumante, ottenuto da uve selezionate.

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

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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. Bollicine fini e delicate.

## ABBINAMENTI

Indicato per fuoripasto sfiziosi ma anche con salutari chips di patate e carote. A fine pasto sposa deliziosamente i dessert a base di creme, come un'ottima Millefoglie.

## GRADO ALCOLICO

11% vol

## RESIDUO ZUCCHERINO

13-15 g/l

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8° C, aprire al momento.

## CAPACITÀ BOTTIGLIA | CONFEZIONAMENTO

750ml - Cartoni da 6 bottiglie.

## CONSERVAZIONE

In luogo asciutto, fresco e preferibilmente buio.

## FRATELLI DA LOZZO

Soc. Agr. F.lli Da Lozzo  
di Da Lozzo Andrea e Gianni s.s.

Via Valdoni, 13/B  
31013 Codognè TV - Italia

info@dallozzovini.it  
www.dallozzovini.it