



PROSECCO D.O.C. TREVISO

VAL D'OCA BLU MILLESIMATO EXTRA DRY

Tipologia

VINO SPUMANTE –
EXTRA DRY

Regione e denominazione

VENETO – PROSECCO
D.O.C.

Presa di spuma

METODO CHARMAT

Gradazione alcolica

11% vol.

Zuccheri

14 g/l

Temperatura di servizio

6-8°C

BOTTIGLIA: 0,75 l

PALLET: 95 CARTONI x 6
BOTTIGLIE (570 bott.)

CODICE: 216



***P**rodotto icona storica del marchio Val d'Oca, presente da oltre 20 anni sul mercato del prosecco con la sua caratteristica bottiglia di colore blu.*

Solo con le uve delle annate migliori ed attraverso un'attenta spumantizzazione in autoclave viene prodotto questo storico Millesimato extra dry.

Dal perlage fine e delicato esprime la freschezza e la semplicità del buon prosecco.

Nel complesso è leggero, morbido e dal gusto equilibrato, in un sapiente connubio di acidità e amabilità.

Ottima scelta per un buon aperitivo. Interessante compagno di snack salati, si armonizza elegantemente anche con pietanze dal sapore leggero.



RICONOSCIMENTI

Gilbert&Gaillard 2019 – Gold Medal

