



ASOLO

**PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G.
EXTRA DRY**

Tipologia: VINO SPUMANTE - EXTRA DRY

Regione e denominazione: VENETO - ASOLO
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Presatura di spuma: METODO CHARMAT

Gradazione alcolica : 11% vol.

Zuccheri: 16 g/l

Temperatura di servizio: 6-8°C

Prodotto con uve coltivate e vendemmiate a mano sulle colline asolane, a sud dei monti Grappa e Tomba, dopo selezione accurata della qualità dei grappoli. L'altitudine delle vigne è mediamente sopra i 200 mt. s.l.m.

Una volta spumantizzato, il vino ha colore giallo paglierino scarico, caratterizzato da un finissimo e persistente perlage. Profumi fruttati di mela Golden con sentori floreali di acacia e biancospino. Buona è la struttura che conferma la particolarità propria conferita dal terreno argilloso. Ottimo come aperitivo.

BOTTIGLIA GRAN CRU: 0,75 l

PALLET: 80 CARTONI x 6 BOTTIGLIE (480 bott.)

CODICE: 280



Val d'Oca S.r.l.

Via S.Giovanni, 45 – Fraz. Bigolino

31049 Valdobbiadene (TV)

Tel. 0423.982070 – Fax 0423.3499991

e.mail: valdoca@valdoca.com

website: www.valdoca.com

revisione 05 01/08/2018