



Prosecco Doc Treviso Argento Extra Dry

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE:

Il fine perlage risalendo porta con sè le note olfattive che ricordano la frutta a pasta bianca e i fiori di glicine.

Al gusto si percepisce una morbidezza accompagnata alla tipica nota acida che rende equilibrato il sapore di questo spumante con uve provenienti dal cuore del Veneto.

Ideale per dare il benvenuto ai vostri invitati, è ottimo anche con piatti dai sapori leggeri. Si consiglia di servire ad una temperatura di 6-8° C per poterlo apprezzare al meglio.

Zona : Veneto - Treviso

Uvaggio: Glera

Gradazione alcolica 11% vol

Contiene 14 g/l di zuccheri

