# Casa Coller Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry DOCG



Elegante Prosecco Superiore DOCG aus den Hügeln von Valdobbiadene überzeugt durch seine feine Perlage, Frische und harmonische Fruchtigkeit. In der Nase zeigen sich Aromen von Birne, grünem Apfel und zarten Blüten, am Gaumen wirkt er lebendig, weich und angenehm mit einer leichten Restsüsse (Extra Dry). Ideal als Aperitif oder zu leichten Speisen. Wird aus 100 % Glera-Trauben hergestellt. Nach der ersten Gärung im Edelstahltank erfolgt die zweite Gärung nach der Charmat-Methode im Drucktank über mehrere Wochen, wodurch die feine, elegante Perlage entsteht. Anschliessend wird der Prosecco schonend filtriert und abgefüllt, um Frische und Aromatik optimal zu bewahren.

| | |
|---|---|
| Artikelnummer | 51413 |
| Artikelname | Casa Coller Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry DOCG |
| MwSt.% | 8.1 |
| Basiseinheit | Casa Coller |
| EAN-Code | 8000013022749 |
| Kleinste Verkaufseinheit | Flasche |
| Alkoholgehalt | 11% |
| Inhalt | 0.75 L |
| Herkunftsland | Italien |
| Region | Venetien |
| Rebsorten | Glera |