Casa Coller Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry DOCG



L'elegante Prosecco Superiore DOCG dalle colline di Valdobbiadene convince con la sua fine perlage, freschezza e armoniosa fruttuosità. Al naso emergono aromi di pera, mela verde e fiori delicati, al palato appare vivace, morbido e piacevole con una leggera dolcezza residua (Extra Dry). Ideale come aperitivo o con piatti leggeri. Viene prodotto con uve Glera al 100 %. Dopo la prima fermentazione in serbatoio d'acciaio inox avviene la seconda fermentazione con il metodo Charmat in autoclave per diverse settimane, da cui nasce la fine ed elegante perlage. Successivamente il Prosecco viene filtrato delicatamente e imbottigliato per preservare al meglio freschezza e aromaticità.

Artikelnummer	51413
Artikelname	Casa Coller Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry DOCG
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Casa Coller
EAN-Code	8000013022749
Unità di vendita minima	Bottiglia
Gradazione alcolica	11%
Contenuto	0.75 L
Paese di origine	Italia
Regione	Veneto
Tipo	Prosecco

Vitigni	Glera
Caratteristiche di qualità	Cantina sostenibile