



Col Vitoraz

VALDOBBIADENE PROSECCO
denominazione di origine controllata
EXTRA DRY MAGNUM





VALDOBBIADENE PROSECCO
denominazione di origine controllata
EXTRA DRY

Tipologia:	vino spumante
Tipo di uva:	prosecco
Tipo di terreno:	argilla carbonatica e roccia
Esposizione:	alta collina rivolta a sud
Alcole:	11,50% vol.
Acidità totale:	5,80% Ca.
Residuo zuccherino:	16 ‰
Vita media:	1 anno
Caratteristiche:	proviene da selezionate uve di collina dell'esclusivo comprensorio di Valdobbiadene. Briosi e vivaci, quando si assaggia invogliano.
Profumo:	delicatamente fruttato.
Gusto:	equilibrato, dai toni eleganti.
Abbinamento:	si beve conversando con gli amici, può accompagnare delicati e raffinati pranzi.
Conservazione:	le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.
Servizio:	viene servito a temperatura di 8°C.

COL VETORAZ SPUMANTI S.r.l.

Strada delle Treziese, 1 - 31040 S. STEFANO DI VALDOBBIADENE (TV) Italy
Tel. +39 0423.975.291 - Fax. +39 0423.975.571 - email: info@colvetoraz.it - www.colvetoraz.it