

VALDOBBIADENE PROSECCO
denominazione di origine controllata
EXTRA DRY



Col Vettoraz

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. Brioso e vivace, quando si assaggia invoglia.
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.