



**TIPOLOGIA**

PRIME BOLLE *Spumante Prosecco D.O.C. Extra Dry*  
denominazione di origine controllata

Metodo Charmat

Uvaggio 100% Uve Glera.

**ZONA DI PRODUZIONE**

Vigneti situati nel Comune di Valdobbiadene (TV).

**ALTITUDINE**

250/300 mt/slm

**FORMA DI ALLEVAMENTO**

Cappucina e Sylvoz.

**VINIFICAZIONE**

La vinificazione di queste uve, dopo la raccolta rigorosamente manuale, viene fatta nel rispetto delle tecniche tradizionali avvalendosi di moderne tecnologie, per garantire sempre un prodotto tanto genuino quanto ricercato.

**GRADO ALCOLICO**

11,5%

**COLORE**

Giallo paglierino scarico.

**PROFUMO**

Fruttato di mela matura e pesca a pasta gialla, leggero floreale di fiori di acacia e petali di rosa.

**ABBINAMENTO**

Ideale con antipasti a base di pesce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Servito fresco a 8 -10°C si degusta al meglio.