

# PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE EXTRA DRY DOCG CONEGLIANO. VALDOBBIADENE.

Spumante dal profumo lievemente aromatico, ricorda la mela, la frutta esotica, i fiori di glicine e le rose. Il gusto morbido ed armonico lo rende speciale come aperitivo, per chi non ama spumanti troppo secchi.

---

**VITIGNO** 100% Glera.

**VIGNETI** Si trovano sulla splendida ed assoluta cornice del colle Mangesa, situato tra Conegliano e Vittorio Veneto.

**VINIFICAZIONE** Ri-fermentato in autoclave a 15-16°C per circa 8 giorni. Il vino rimane sui suoi lieviti per più di 30 giorni

---

**DATI TECNICI** Alcol 11,5% Vol, Acidità 6,00 gr/l, Zuccheri residui 17 gr/l

**PRESSIONE NELLA BOTTIGLIA** 5,8 Atm.

**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE** 6-8 °C

**ABBINAMENTI** Ideale anche fuori pasto per una grande occasione, o come base per cocktail alla frutta.

Ottimo con il dessert, la frutta fresca e la pasticceria secca da forno.

*Its bouquet is reminiscent of apples, exotic fruits, wisteria flowers and roses. With its delicate and well-balanced aroma it is ideal as aperitif and for those who do not like a very dry spumante.*

---

**VINE VARIETY** 100% Glera.

**THE VINEYARDS** The vineyards are located on the beautiful slopes of the Mangesa hills, situated in the area between Conegliano and Vittorio Veneto (Treviso)

**WINE-MAKING PROCESS** Re-fermented in Autoclave at 15-16°C for about 8 days. The wine remains on its yeasts for more than 30 days.

---

**TECHNICAL FEATURES** Alcohol 11,5% by volume, Acidity 6,00 gr/l, Sugar content 17 gr/l

**PRESSURE IN BOTTLE** 5,8 Atm.

**TASTING TEMPERATURE** 6-8 degrees centigrade.

**BEST SERVED WITH** It is ideal on every occasion or as the main ingredient for fruit cocktails. Excellent for dessert, fresh fruit and dry baked-pastries.

