



PROSECCO DOC EXTRA DRY

millesimato

Vino Spumante

UVE: Glera

PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO

AREA DI PRODUZIONE: Veneto

CLIMA: Temperato, mitigato dal mare, la catena delle Alpi protegge dai venti del nord.

VENDEMMIA: Seconda metà di Settembre

BEVIBILITÀ: 2 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

ALCOL: 11,5% vol.

Alla vista ha colore giallo paglierino con perlage fine e persistente.

Profumo delicato e lievemente aromatico, con note fruttate che ricordano la pera e la mela verde. Seguono note floreali di fiori d'acacia e glicine.

Al palato si presenta fresco, sottile, con acidità e sapidità equilibrate, di buona armonia, con finale lungo e persistente.

Ideale come aperitivo, ottimo anche con antipasti di verdure o di pesce, zuppe di vario tipo, risotti e primi piatti a base di pesce o verdure.



Col San Martino di Farra di Soligo - via Scandolera, 29

Tel. 0438.989598 - info@merottogiocondino.it - www.merottogiocondino.it

Merotto Giocondino Cell. 347.0411578 - Ferronato Michela Cell. 347.3396088

BOTTIGLIA	VETRO - GL 71
CAPSULA	ALLUMINIO - C/ALU 90
GABBIETTA	FERRO - FE 40
TAPPO	SUGHERO - FOR 51

RACCOLTA DIFFERENZIATA
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

