

VALDOBBIADENE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY

Spumante dal colore giallo paglierino brillante con perlage brioso, fine e persistente. Sentori aromatici che ricordano la mela e la pera con leggere sfumature floreali al naso e con un forte equilibrio ed una grande armonia in bocca, molto sapido, leggermente morbido ed asciutto. Ideale come aperitivo, antipasti, frutti di mare e carni bianche, formaggi freschi e dolci secchi.



CODICE 323903 (0,75l)

DENOMINAZIONE Valdobbiadene DOCG Spumante Extra Dry

PRODUTTORE Società Agricola LE BERTOLE

ZONA DI PRODUZIONE Valdobbiadene (TV)

NOTE Spumantizzazione col metodo charmat; residuo zuccherino 17g/l



Glera



11,5%



Giallo paglierino brillante con perlage brioso, fine e persistente



Sentori aromatici che ricordano la mela e la pera con leggere sfumature floreali



Forte equilibrio e grande armonia, molto sapido, leggermente morbido ed asciutto



8-10°C



Aperitivo, antipasti delicati, frutti di mare e carni bianche, ideale per formaggi freschi e dolci secchi