



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. - EXTRA DRY

EXTRA IS BETTER quando si è nel dubbio.

Persone diverse, pietanze diverse. Se si cerca di unire una tavolata attorno ad un unico vino, questo è il prodotto adeguato. **Dolce ma non troppo**, si abbina perfettamente a carni, pesce e ai migliori dessert. Il bilanciamento tra dolce e secco lo rende perfetto per tutte le occasioni, dal bicchiere serale con gli amici alla cena in famiglia. **Nel dubbio meglio non dubitare.**

EXTRA IS BETTER whenever you doubt

Different people and different dishes. If you try to match together a tableful, this is the most suitable wine. Sweet but not too much, it goes perfect with meat, fish, and the best desserts. Its perfect balance between dry and sweet makes it ideal everytime, whenever you have a drink with friends or a family dinner.

If you doubt, make the undoubted choice.

DATI TECNICI

ALCOOL: 11,0% +/- 0,5
ACIDITÀ: 6,00 GR/L +/- 0,5
RESIDUO ZUCCHERINO: 17 GR/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

VENDEMMIA: MANUALE, SECONDA QUINDICINA DI SETTEMBRE PROVENIENZA: DA UVE GLERA DEI VIGNETI DI ALTA COLLINA NE COMUNI DI VALDOBBIADENE, VIDOR E FARRA DI SOLIGO SPUMANTIZZAZIONE: METODO ITALIANO (MARTINOTTI) CON FERMENTAZIONE NATURALE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

ALCOHOL: 11,0% +/- 0,5

ACIDITY: 6,00 GR/L +/- 0,5

RESIDUAL SUGAR: 17 GR/L

SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C

VINEYARD LOCATION: GLERA GRAPES GROWN ON HIGH HILLS IN VALDOBBIADENE, VIDOR AND FARRA DI SOLIGO
VINIFICATION: ITALIAN METHOD (MARTINOTTI) WITH NATURAL

FERMENTATION

