



PROSECCO SPUMANTE DOC ROSE' EXTRA DRY

CARATTERISTICHE TECNICHE

Vol. alcool totale: 11 %
Zuccheri: 15 grammi/litro
Anidride solf. libera: 32 mg/lt
Acidità totale: 6,7 gr./lt.
Pressione: 5 atmosfere

Vino spumante prodotto con fermentazione naturale, (metodo Charmat), in autoclave con agitatore e temperatura controllata a circa 14°.

Vitigno: Uve di Glera e Pinot Nero provenienti dalle Province autorizzate dal Disciplinare del Prosecco D.O.C..

Colore rosa tenue, spuma abbondante e perlage fine e persistente.

Profumo con leggere note floreali e fruttate.

Sapore fresco delicato, leggermente amabile e particolarmente fruttato.

Spumante ideale per l'aperitivo, ma per le sue caratteristiche, particolarmente indicato per piatti di pesce o crostacei . Temperatura di servizio 4 - 6 °C.

Conservare in luoghi freschi e asciutti al riparo da fonti di calore e luce.

1 cartone = nr. 6 bottiglie

Peso totale del cartone: Kg. 8,45

1 paletta = nr. 480 bottiglie (nr. 80 cartoni)