



## **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)**