

Aneri

PROSECCO 1 - MILLESIMATO LUCREZIA - AZIENDA AGRICOLA EDEN, SUSEGANA

LA COLTIVAZIONE DEL PROSECCO ANERI VIENE ATTUATA CON METODI AFFINATI DALLA TRADIZIONE, PER OTTENERE UN PRODOTTO DAI PROFUMI DELICATI E IL GUSTO ARMONICO CHE RICORDI L'EDEN DA CUI ORIGINA.

NOME

Prosecco Aneri
di Valdobbiadene - Conegliano

TIPOLOGIA

Bianco Spumante

DENOMINAZIONE

Prosecco D.O.C.G. - Denominazione di Origine
Controllata Garantita

UVE

Prosecco

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e spumantizzazione
con rifermentazione in grandi recipienti

AFFINAMENTO

Sei mesi in grandi recipienti di
acciaio, successivo affinamento
in bottiglia per circa sei mesi

ALCOOL

11 % vol

VOLUME

75 cl.

