

# Aneri

## PROSECCO ANERI D.O.C. MILLESIMATO EXTRA DRY

È UNO SPUMANTE CHE VIENE PRODOTTO  
IN QUANTITÀ LIMITATE, VERIFICANDO  
UVE PROVENIENTI DA UNA SOLA ANNATA,  
PARTICOLARMENTE PREGIATA.

### NOME

Prosecco Aneri D.O.C.  
Millesimato Extra Dry

### TIPOLOGIA

Bianco Spumante

### DENOMINAZIONE

Prosecco D.O.C. Treviso Denominazione Di Origine  
Controllata

### UVE

100 % Glera (uve da cui si  
ottiene il Prosecco)

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, cui segue la prima fermentazione  
alcolica a temperatura controllata di 16-18 °C,  
per ottenere il vino base che sarà poi fatto riferimento  
in autoclave per la “presa di spuma”.

### ALCOOL

11 % vol

### VOLUME

75 cl.

