

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

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

DENOMINAZIONE

Bianco Spumante

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.

