

# 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.

