

Aneri

PROSECCO ANERI D.O.C. EXTRA DRY

QUESTO AMABILE ED EQUILIBRATO SPUMANTE VIENE PRODOTTO SOLO CON LE UVE DELLE ANNATE MIGLIORI NELLE COLLINE CENTRO OCCIDENTALI DELL'ALTA MARCA TREVIGIANA.

NOME

Prosecco Aneri D.O.C.
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

11,5 % vol

VOLUME

75 cl.

