



TORRE DEI VESCOVI PROSECCO EXTRA DRY

Prosecco Doc

Zona di Produzione: Zona collinare (VI)

Suolo: collinare. Forti escursioni termiche tra giorno e notte

Uvaggio: Glera 100%

Gr. Alcolico: 11.5% vol.

Metodo di Produzione: la prima fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La presa di spuma avviene in basse temperature in autoclave. Spumantizzazione con Metodo Charmat

Note di Degustazione

Vista: colore giallo paglierino tenue

Perlage: fine e vivace

Olfatto: profumi di pera Williams, sentori di fiori di narciso

Gusto: sapore fresco e morbido

Consigli: temperatura di servizio tra 6°-8° C

Abbinamento: ottimo come aperitivo, accompagna piatti delicati, pesce e crostacei



Via Pompei, 11 – Povegliar
045 791155 – info@pasquettovini.it