

LINEA PELLEDOCA

21 COLLECTION

PELLEDOCA

Prosecco DOC Extra Dry



Vitigni: Glera

Zona Vitivinicola: Veneto

Altitudine: 150-200 mt

Tipo di suolo: argilloso

Sistema di Allevamento: spalliera

Resa uva q.li/ha: 130

Epoca della Vendemmia: prima decade di settembre



Vinificazione: fermentazioni in acciaio a temperatura controllata

Durata fermentazione: 30 giorni

Gradazione Alcolica: 11%



Colore: giallo paglierino

Profumo: tenue e delicatamente fruttato, fresco, ricorda i fiori di acacia

Sapore: armonico, leggermente fruttato e amabile con retrogusto gradevolmente amarognolo



Abbinamenti: adatto ad una cucina a base di pesce.

Temperatura di servizio: 6-8° C

Formati disponibili: 0,75 L