



PROSECCO SPUMANTE DOC ROSÈ EXTRA DRY

Denominazione	Prosecco DOC Rosè Extra Dry
Gradazione alcolica	11%
Zona di produzione	Uve conferite da soci e provenienti da vigneti situati nell'area DOC designata dal disciplinare di produzione
Tipologia del terreno	Origine alluvionale, argilloso
Sistema di allevamento	Sylvoz, Guyot
Uve	Glera 90%, Pinot Nero 10%
Vendemmia	Settembre
Elaborazione	Fermentazione in grandi recipienti chiusi per 60 giorni a temperatura controllata
Tipologia del prodotto	Vino spumante
Caratteristiche visive	Colore rosa tenue - perlage fine e persistente - schiuma evanescente
Profumo	Fine e delicato con sentori di piccoli frutti rossi
Sapore	Extra dry
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a una temperatura di 10 °C
Abbinamenti consigliati	Ideale per aperitivi e a tutto pasto
Bottiglia	0,75 l cartone da 6 bottiglie peso 9,5 Kg



CANTINA COLLI EUGANEI s.c.a.
35030 Vo' Euganeo (PD) Italy - Via Marconi, 314
Tel. 049 99 400 11 - Fax 049 99 40 497
info@virice.it
www.cantinacollieuganei.it



PROSECCO

SPUMANTE DOC ROSÈ EXTRA DRY

Denominazione di Origine Controllata



CANTINA COLLI EUGANEI