

Linea Formati speciali

Col de Mez Extra Dry - Magnum

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Un Valdobbiadene DOCG adatto per ogni occasione che conquista sia per il gusto sia per il packaging. Questo spumante è il risultato di una pigiatura soffice e una presa di spuma lenta che regala al vino delicati aromi floreali e fruttati. La freschezza agrumata si bilancia con la sapidità e la morbidezza.

Codice prodotto SECM3 **Varietà** Glera

Grado alcolico 11% vol **Acidità totale** 5,5 g/l

Zuccheri residui 16 g/l **Servire a** 4-6° C

Vinificazione L'uva viene raccolta nel mese di settembre. In cantina, i grappoli vengono pressati in modo soffice e una lenta fermentazione ha poi inizio in serbatoi d'acciaio utilizzando lieviti selezionati. Spumantizzato con Metodo Charmat.

Colore Giallo paglierino brillante.

Bouquet Floreale con sentori di tiglio a cui seguono tracce di ananas, lime e mela golden per chiudere con un leggero richiamo minerale.

Gusto Freschezza agrumata e sapidità bilanciate da morbidezza e residuo zuccherino. Persistente.

Abbinamenti Ottimo come aperitivo e in abbinamento a verdure fritte, insalate di mare, piatti di pesce anche affumicato o crudo.

Formati 0.75L, 1.5L, 3L

