

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