




















Prosecco D.O.C.

Il Prosecco ST Extra Dry ha un residuo zuccherino che varia dai 13 ai 17 grammi litro e con la sua morbidezza fa risaltare maggiormente il fruttato del vino. La raccolta dell'uva Glera, anticipata per produrre la base del vino spumante, e la fermentazione a temperatura controllata di 20 °C donano al vino un equilibrio delizioso.



	Vitigno	Glera
<i>Caratteristiche</i>		
	Colore	Giallo paglierino luminoso, perlage molto fine
	Bouquet	Fruttato
	Gusto	Deliziosamente equilibrato
	Accostamenti	Spumante da aperitivo o ottimo accompagnamento per crostacei e, a fine pasto, per una macedonia di frutta
	Temperatura di servizio	6 - 8 °C
	Codice a barre bottiglia	
	Codice a barre cartone	
	Nr. bottiglie per cartone	6
	Nr. cartoni per pallet	80
	Nr. cartoni per strato	16
	Nr. strati per pallet	5
	Dimensione Cartone	28,5x18,5x31,5
	Peso cartone in Kg	8,9
	Peso pallet in Kg	745
	Bottiglia	COLLIO
	Contenuto	750 ml
	%vol	11% vol
	Area di produzione	Pedecollina Colli Euganei