



BRANCHER

VITICOLTORI DI COLLINA

PROSECCO D.O.C. TREVISO SPUMANTE EXTRA DRY

*Di colore giallo paglierino scarico.
Profumi intensi e floreali, spiccano la fragranza della
rosa e della mela golden.
Delicato ed elegante al sapore con note aromatiche
piacevoli e fruttate.
Ideale come aperitivo e fuori pasto di ogni occasione.
Da servire a 6-8° C.*

Zona di produzione

Vigne coltivate nella zona di Farra di Soligo

Uvaggio

90% Glera 10% Verdiso

Vinificazione

*Vinificato in bianco, con spremitura soffice e
fermentazione del mosto a bassa temperatura, senza
l'utilizzo di solforosa.*

*La spumantizzazione avviene a fermentazione
naturale in autoclave per circa 30 giorni alla
temperatura controllata di 14°-15° C.*

Grado zuccherino

16~17 g/l

Formati disponibili

Bottiglia da 0,75 l - Magnum da 1,5 l

