



FRASSINELLI



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

denominazione di origine controllata e garantita

EXTRA DRY

Vitigno: Glera

Area di produzione: San Pietro di Feletto, Carpesica e Manzana

Terreno: un substrato marnoso dato dai depositi glaciali wurmiani e da una tessitura grossolana che permette un buon drenaggio delle acque. Un suolo che dona delicatezza e una netta impronta territoriale data dai sentori floreali

Vinificazione: presa di spuma con metodo Martinotti per la durata di 30-40 giorni

Alcool: 11% Vol.

Zuccheri residui: 16 g/l

Note di degustazione: brillante con bollicine fini e persistenti. Profumi di mela matura e pera accompagnati da piacevoli note di fiori di glicine. Al palato la freschezza vibrante si fonde con le note fruttate di mela, pesca bianca e pera.