



Prosecco Superiore di  
Valdobbiadene Extra Dry  
"Elisabet"  
DOCG

**Uve**  
100% Glera

**Area di Produzione**  
Colline di Conegliano e Valdobbiadene, Treviso, Veneto

**Vinificazione**  
Metodo Charmat con fermentazione di 15-20 giorni eseguito in acciaio ad una temperatura controllata di 18 - 20 °C.

**Gradazione alcolica**  
Circa 11 % vol.

**Caratteristiche**

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.  
Profumo: piacevolmente fresco e fruttato con sentori di mela golden e banana.  
Sapore: snello, fresco e fruttato leggermente abboccato, morbido su fondo sapido con finale di bocca di frutta matura.

**Abbinamenti**

Vino a tutto pasto. E' perfetto come aperitivo e si abbina bene con zuppe ed antipasti di pesce e verdure e piatti di pesce, pasta, formaggi freschi e carni bianche.

**Servire alla temperatura: 6 - 8 °C**