

  
*Tenuta Col Vendrame*



***CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
DOCG EXTRA DRY***

Il Prosecco spumante extra dry, dal perlage fine e persistente, è vino fruttato lievemente aromatico. Elegante vino aperitivo, servito alla temperatura di 8-10°C in affusolati calici sottolinea con classe ogni occasione importante.

“Prosecco spumante extra dry” sparkling white wine with a fine and persistent perlage, the flavour is fruity and slightly aromatic. An elegant aperitif, when served at 8-10 °C in slim tulip goblets it lends class to any important occasion.



***CONEGLIANO  
VALDOBBIADENE  
DOCG EXTRA DRY***

**CARATTERISTICHE:**

E' un vino semisecco

Acidità totale: 5,60 gr./Litro

Affinamento ottenuto in botti di acciaio inox 6-12 mesi

Uvaggio: Prosecco 100%

Spumantizzazione in autoclave acciaio inox per circa 45 giorni

Pressione: 4,6 atm.

Residuo zuccherino dopo la spumantizzazione: 17 gr./Litro

11% Vol.

Colore: giallo paglierino scarico

Profumo: fruttato, lievemente aromatico

Sapore: delicato e persistente

Conservabilità del vino 2 anni

***CONEGLIANO  
VALDOBBIADENE  
DOCG EXTRA DRY***

**CHARACTERISTICS:**

Demi-sec wine

Total acidity: 5.60 gr/litre

Maturation in steel tanks for 6-12 months

Blend: 100% Prosecco

Re-fermentation (Charmat method) in stainless steel pressure tanks for approx. 45 days

Pressure: 4.6 atm.

Sugar content after re-fermentation: 17 gr/litre

Vol. 11%

Colour: delicate straw yellow

Flavour: fruity, slightly aromatic

Taste: delicate and persistent

Keeps well for 2 years