

VINO  
**PROSECCO**



La Tordera  
**SERRAI**

PROSECCO EXTRA DRY  
VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

VINO PROSECCO

**VITIGNO** Glera, Bianchetta,  
Verdiso, Perera.

**METODO  
SPUMANTIZZAZIONE** Metodo Martinotti  
Charmant

**ALCOOL** 11,5%

**ZONA VITIGNI** Colline di Vidor.

**AFFINAMENTO**

**SPUMA PERLAGE** Fine e persistente.

**COLORE** Giallo paglierino con  
riflessi verdognoli.

**NASO** Fruttato di pera William,  
fiori di calla e campanula.

**PALATO** E' un vino con una buona  
armonia tra la percezione  
di dolcezza e di acidità,  
che unite ad una leggera  
sapidità caratterizzano  
questo vino di corpo. È  
persistente il piacevole  
retrogusto fruttato.

**ABBINAMENTI** Risotti ai frutti di mare e  
a base di verdure. Frutti  
di mare e salumi.