



Aneri

DOCG BRUT ANERI MILLESIMATO

DALLE COLLINE DI VALDOBBIADENE SI OTTIENE DA TEMPI ANTICHISSIMI UN'UVA PROSECCO DAL GRAPPOLO SPARGOLO, CON ACINI PICCOLI EDORATI, DI OTTIMA QUALITÀ, MOLTO RICERCATA E AMBITA.

NOME

Prosecco Aneri
di Valdobbiadene - Conegliano

TIPOLOGIA

Bianco Spumante

DENOMINAZIONE

Prosecco D.O.C.G. - Denominazione di Origine Controllata Garantita

UVE

Prosecco

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e spumantizzazione con rifermentazione in grandi recipienti

AFFINAMENTO

Sei mesi in grandi recipienti di acciaio, successivo affinamento in bottiglia per circa sei mesi

ALCOOL

11 % vol

VOLUME

75 cl.



Safra 2015. Happy Hour MSC Ópera em 21/10/2016.