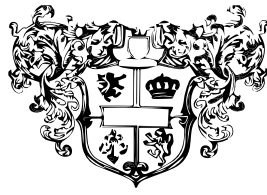


BOSALONI

PROSECCO EXTRA DRY D.O.C.



TIPOLOGIA	Vino bianco spumante
UVA	Glera
DENOMINAZIONE	DOC
AREA DI PRODUZIONE	Veneto, Italia
BOTTIGLIA	750 ml
TEMPERATURA SERV.	6 - 8° C
GRADAZIONE ALCOLICA	11% Vol.
COLORE	Colore giallo paglierino.
AROMA	Profumi di mela golden delicious, pera e fiori d'acacia.
GUSTO	Fresco e leggero al palato, con un'acidità equilibrata. Armonico con un finale lungo e persistente.
VINIFICAZIONE	Le migliori uve, accuratamente selezionate, vengono diraspate e lasciate riposare per 5-10 ore a una temperatura controllata di 10-12° C. Anche la fermentazione primaria avviene a temperatura controllata con l'ausilio di lieviti selezionati, mentre la presa di spuma, la seconda fermentazione, avviene in vasche di acciaio inox a bassa temperatura con il metodo Charmat. Grazie a questo processo, sono garantite le piacevoli e persistenti sensazioni di fiori e frutta appena colta, tipiche della Glera.
ABBINAMENTO	Perfect as an aperitif and to liven up a party.



BOSALONI

PROSECCO EXTRA DRY D.O.C.



WINE TYPE	White sparkling wine
GRAPES	Glera
APPELLATION	DOC
PRODUCTION AREA	Veneto, Italy
BOTTLE SIZE	750 ml
SERVING TEMP.	6 - 8° C
ALCOHOL CONTENT	11% Vol.
COLOUR	Straw yellow colour.
FRAGRANCE	Scents of golden delicious apple, pear and acacia blossom.
TASTE	Fresh and light on the palate, with balanced acidity and body; harmonic with a long persistent aftertaste.
VINIFICATION	The best grapes, carefully selected, are de-stemmed and left to rest for 5- 10 hours at a controlled temperature of 10-12° C (cold maceration process). The primary fermentation also takes place at a controlled temperature with the aid of selected yeasts, while the appearance of froth, second fermentation, takes place in stainless steel tanks at low temperature with the Charmat method. Thanks to this process, the pleasant and persistent feelings of flowers and freshly picked fruit, typical of the glera grape are guarantee.
PAIRING	Perfect as an aperitif and to liven up a party.