SPUMANTI

La Tordera

PROSECCO ASOLO - A3

CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	VENETO
FORMATO:	75 cl
GRADI ALCOLICI:	11,5 %
UVAGGIO:	Glera

La vendemmia si svolge a mano e, per il metodo di lavorazione ispirato alla filosofia aziendale Natural Balance, A3 ha il 50% di solfiti in meno. Deve la A ad "Asolo" e il "3" ai soli 3 grammi di residuo zuccherino che lo rendono un Extra Brut dalla forte personalità ed estremamente piacevole. Vino con un perlage fine e bollicine persistenti, con un piacevole profumo di fiori bianchi. Il sapore è perfettamente equilibrato tra la freschezza dell'uva e il finale secco e asciutto.