

Beavita  
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

# Prosecco Docg



## PERCHÈ AMIAMO QUESTO VINO

Da grappoli selezionati con cura, raccolti manualmente nell'area d'eccellenza del Prosecco Superiore, prende vita il Prosecco DOCG Beavita, uno spumante caratterizzato da un perlage fine e da un equilibrio perfetto. La sua elaborazione avviene tramite il metodo Charmat lungo, con l'aggiunta di lieviti selezionati e un controllo attento della temperatura.

Si tratta di un prodotto d'annata che si distingue per le sue delicate note di pesca, rosa e glicine, avvolte in un bouquet floreale di grande raffinatezza.

Questo Prosecco si rivela ideale in abbinamento con l'aperitivo e gli antipasti, ma raggiunge l'eccellenza quando accompagnato da primi e secondi piatti a base di pesce e carni bianche.



PESCA



PERA



FLOREALE

## VINO SPUMANTE NATURALE

Vitigno	Glera
Contenuto Alcool	11% vol
Residuo zuccherino	15-17%
Formato bottiglia	0,75 l
Tappo	Sughero naturale