



LA PISTONA

ITALIAN WINE ART



**Pro secco**  
**PROSECCO SUPERIORE DOCG ASOLO**

---

*Uva Prosecco 100%*  
*Brut 11% vol*  
*Extra Dry 10,5% vol*

Uno dei più famosi vini spumanti italiani. Ottenuto dalla vinificazione e successiva spumantizzazione secondo il metodo Charmat delle migliori uve dell'azienda.

Colore giallo paglierino scarico, profumo fruttato e floreale, sapore leggero e fresco, piacevolmente acidulo e maliziosamente sapido. Il perlage fine assicura la persistenza del sapore e la pulizia del palato. Prodotto nelle versioni Brut ed Extra Dry.

---

**La Pistona**

AZ. AGR. DI DE NADAI FABIO  
Corso A. Diaz, 36  
47121 Forlì (FC)  
Tel. 348 5314787  
Fax. 0543 092336  
Mail. [info@lapistona.it](mailto:info@lapistona.it)  
P. IVA 03567390269