



LA BODEGA

Tenute Salva Terra nace en Cengia, una fracción de San Pietro in Cariano, en el corazón de la clásica Valpolicella, en una de las más bellas residencias venecianas de finales del siglo XV: Villa Giona, rodeada de cipreses, olivos, muros de piedra seca centenarios y viñedos.

Paseando por el espléndido jardín con su estanque, su limonero, sus setos de boj y sus altos árboles, aún se puede respirar el aire de siglos pasados, cuando estas residencias representaban no solo riqueza sino también refinamiento y saber vivir.

ANTICA VIGNA PROSECCO EXTRA DRY

PROSECCO DOC, ITALIA

Varietal: 100% Glera

Elaboración: Despalillado y prensa muy suave y segunda fermentación a baja temperatura por 15 días y un mes en tanque sobre lías.

Capacidad de Guarda: 4 años

Temperatura de Servicio: 7-10°C

Maridaje: Aperitivo, platillos ligeros.



Manzana Verde



Pera



Melón



Acacia



Durazno Blanco

