



Bacio d'Oro

Prosecco Superiore, Valdobbiadene DOCG, Perlage (Bio)

Vom Biopionier aus dem Herzen des Prosecco

Beschreibung:

Die Familie Nardi verfügt über einen grossen Erfahrungsschatz in umwelt- und naturgerechter Produktion und pflegt ihre Rebstöcke mit viel Liebe zum Detail. Der Prosecco Superiore überzeugt durch seine Harmonie von feinen Fruchtaromen, lebendiger Frische und verführerischer Perlage. Ein Genuss zu Blätterteiggebäck oder zum Apéro.

Aromenprofil:

Hellgelb, leicht grünlicher Schimmer. Frischfruchtige Nase nach Aprikose, Golden Delicious, auch etwas Blütenhonig. Beschwingter Auftakt, feinfruchtig und elegant, mit einer schönen Mousse; eine dezente Mineralik gesellt sich dazu, von auffallender Harmonie und guter Dichte; die Hefenoten sind dezent; animierendes, an gelbe Frucht wie Quitte erinnerndes, frisches Finale.

Passt zu:

Der ausgewogene, biozertifizierte Prosecco von der Familie Nardi überzeugt durch seine Harmonie von feinen Fruchtaromen und lebendiger Frische. Die Perlage ist verführerisch, sodass man am besten immer eine Flasche auf Vorrat im Kühlschrank lagert. Der Bacio d'Oro ist der passende Schaumwein für fast jede Gelegenheit und jeden Anlass.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:

Italien

Subregion:

Diverses Venetien

Produzent:

Valdobbiadene DOCG

Ausbau:

18 Monate im Stahltank

Weinbau:

Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 002 5127

Alkoholgehalt:

11.5%

Trinkreife:

Jetzt trinkreif

Rebsorte(n):

100% Glera

Artikelnummer:

04955--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bacio d'Oro

Prosecco Superiore
Valdobbiadene DOCG

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Glera
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 002 5127
Ausbau:	18 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.