



Prosecco Treviso DOC Brut Gold

Bottega, Bottega

Un grand Prosecco vêtu d'or

Description:

La bouteille dorée du grand Prosecco Bottega Gold vous promet des fêtes étincelantes. Avec son éclat, elle sublimerait votre table de fête. Vous devriez toujours lui réserver une place dans votre réfrigérateur! Ce Prosecco de luxe séduit par ses notes florales ainsi qu'un irrésistible et subtil arôme d'amande.

Profil aromatique:

Jaune clair, légèrement brillant. De la pomme fraîche et un parfum d'amande douce dans le nez subtilement équilibré, puis aussi un peu de camomille et de la mandarine. Vif et frais en bouche, complété par un perlage fin, à nouveau de délicates notes de pomme et un peu de citron vert, très élégant; des notes typiques de brioche accompagnent la finale pétillante.

Va bien avec:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine: Italie

Producteur: Bottega

Fabrication: 18 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 11.0%

Raisins: 85% Glera, Chardonnay, Pinot Blanc

N° article: 0887425

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Prosecco Treviso DOC Brut Gold

Bottega
Bottega

Pays d'origine: Italie

Classifications: Mundus Vini Silver/, Drinks Business Silver/100,
International Wine and Spirit Competition
Bronze/100, Score 18/20

Raisins: 85% Glera, Chardonnay, Pinot Blanc

Viticulture: Traditionnelle

Fabrication: 18 Mois en Cuve inox

Teneur en alcool: 11.0%

Température: Pour une dégustation optimale de vins
effervescents jeunes, nous recommandons une
température de service de 6 à 10 °C. Les
millésimes complexes et évolués s'expriment
idéalement entre 8 et 12 °C.