



Le Calle

Prosecco DOC Extra Dry Millesimato, Contarini

De la pure joie de vivre à boire

Description:

Le plaisir incomparable du Prosecco à un prix très raisonnable. Le célèbre domaine Contarini, véritable spécialiste du Prosecco, a créé ce vin effervescent très apprécié, dont le carton capte le regard. On en garde volontiers quelques cartons en réserve.

Profil aromatique:

Le plaisir du Prosecco sans souci à un prix très raisonnable. Le célèbre domaine viticole Contarini, véritable spécialiste du Prosecco, a créé ce vin mousseux très apprécié avec un carton qui attire l'attention. On en garde volontiers quelques cartons en réserve.

Accompagne idéalement:

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: Contarini

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 11.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 85% Glera, 15% Pinot Gris

N° article: 0984525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Le Calle

Prosecco DOC Extra Dry Millesimato
Contarini

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	85% Glera, 15% Pinot Gris
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	11.0%
Servier:	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.