

Colli Nobili Millesimato

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG, Extra Dry, Contarini

Un Prosecco millésimé aux arômes raffinés, signé Contarini



Description:

Avec ce Prosecco, les festivités sont encore plus agréables. Des bulles aussi séduisantes que délicieuses à un prix attractif, en provenance de la région privilégiée de Conegliano Valdobbiadene. Le Prosecco est produit à partir de Glera, un cépage autochtone dont les origines remontent parfois jusqu'à 2000 ans dans le nord-est de l'Italie.

Profil aromatique:

Jaune plutôt clair, accents vert tendre. Nez merveilleusement ouvert rappelant les abricots secs, la Gravensteiner et les fleurs blanches, sur un soupçon d'herbes méditerranéennes. L'attaque vive fait place à un fruité marqué, fruits jaunes et touches d'agrumes; mousse délicate, très présent sans être intrusif, grande élégance; persistant en finale.

Accompagne idéalement:

Idéal avec les antipasti, les gressins, le risotto et les terrines de légumes. Il peut aussi bien se boire en apéro qu'accompagner une salade de fruits ou un panettone.

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:	Extra Dry
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	11.5%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	85% Glera, 15% Pinot Gris
N° article:	0821823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Colli Nobili Millesimato

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG
Extra Dry

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	85% Glera, 15% Pinot Gris
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	11.5%
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.