



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 pâle aux reflets tirant sur le vert. Golden Delicious, fleurs d'amandiers et délicates notes de mandarine dans le nez subtilement équilibré. En bouche, les arômes de fruits jaunes se marient à des touches de menthe citronnée, puis de brioche sur une délicate effervescence; finale harmonieuse de moyenne longueur.

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%

Prêt à boire: À l'apogée

Raisins: 85% Glera, Chardonnay, Pinot Noir

N° article: 0887419

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: Score 17.5/20
Raisins: 85% Glera, Chardonnay, Pinot Noir
Prêt à boire: À l'apogée
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.