



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: 1.5 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 11.0%

Prêt à boire: À l'apogée

Raisins: 85% Glera, Pinot Blanc, Chardonnay

N° article: 0887424

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 18/20
Raisins: 85% Glera, Pinot Blanc, Chardonnay
Prêt à boire: À l'apogée
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 1.5 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.