



2018 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.

Note de dégustation:

Jaune moyen aux reflets dorés. Nez complexe de pêche blanche, de pomme Golden et de fleurs d'amandier, sur un soupçon de menthe citronnée. La bouche révèle des arômes de fruits délicats avec des notes de pommes et d'agrumes, l'effervescence est douce et régulière, la mousse délicate est très présente bien après le milieu de bouche, finale agréable.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Vénétie
Producteur:	Contarini
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	11.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	85% Glera, 15% Pinot Nero
Référence:	0821818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Colli Nobili Millesimato

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG
Extra Dry
Contarini

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	85% Glera, 15% Pinot Nero
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	11.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés