



## Bacio d'Oro Rosé

Prosecco DOC, Extra Dry, Perlage (Bio)

Un Prosecco rosé plein de légèreté

**Description:**

Depuis peu, le Consortium de la DOC Prosecco autorise la production de versions rosées. Le rosé Bacio d'Oro certifié bio est un Prosecco magnifiquement équilibré, fruité et vif qui incarne bien la «dolce vita»; il vous surprendra et vous séduira tout à la fois. En plus du cépage Glera, habituellement utilisé, ce Prosecco rosé contient entre 10 et 15% de Pinot Noir.

**Note de dégustation:**

Rose clair avec des accents grenat. De légères notes d'agrumes, des fleurs d'amandiers et des petites fraises des bois dans le nez très élégant, fruité, avec pour finir une pointe de zeste d'orange. La bouche montre une belle vivacité et de la fraîcheur, la mousse est délicate, à nouveau des notes d'agrumes et de framboises, équilibré; une agréable douceur de fruit conduit à la finale de moyenne intensité.

**Accompagne idéale:**

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

**Conseils de service:**

Bien frais à 6-10 degrés

**Pays d'origine:**

Italie

**Région:**

Vénétie

**Sous-région:**

Divers Vénétie

**Producteur:**

Perlage

**Notation(s):**

Score 17/20

**Elevage:**

en Cuve inox

**Viticulture:**

Bio

**Vol. alcool:**

11.0 %

**Apogée:**

À l'apogée

**Cépage(s):**

90% Glera, 10% Pinot Noir

**Référence:**

10882--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Bacio d'Oro Rosé**

Prosecco DOC  
Extra Dry  
Perlage (Bio)

|                     |                           |
|---------------------|---------------------------|
| <b>Origine:</b>     | Italie                    |
| <b>Notation(s):</b> | Score 17/20               |
| <b>Cépage(s):</b>   | 90% Glera, 10% Pinot Noir |
| <b>Apogée:</b>      | À l'apogée                |
| <b>Viticulture:</b> | Bio                       |
| <b>Elevage:</b>     | en Cuve inox              |
| <b>Vol. alcool:</b> | 11.0 %                    |
| <b>Service:</b>     | Bien frais à 6-10 degrés  |