

2021 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 clair, nuances tirant sur le vert. Bouquet très élégant aux délicates notes de pomme, de groseilles à maquereau et de fleurs d'amandier. La bouche est dominée par de beaux arômes de fruits jaunes rappelant les coings et les mirabelles, qui se marient avec une mousse fine, sur quelques notes briochées; les arômes persistent jusque dans la finale fraîche et veloutée.

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 18/20

Elevage:

1 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

11.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

85% Glera, 15% Pinot Grigio

Référence:

0821821

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 18/20
Cépage(s):	85% Glera, 15% Pinot Grigio
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	1 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	11.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés