



Sparkling Brut VIP Norway

Prosecco DOC & Arctic Cloudberry, Anna Spinato (Bio)

Une pointe de luxe qui pétille

Description:

C'est avec beaucoup de passion que le fameux domaine vénitien Anna Spinato, réputé pour son Prosecco, a élaboré un nouveau vin certifié bio. Il doit ses arômes exceptionnels aux baies de ronce des tourbières sauvages qui sont ajoutées aux raisins. Sa sublime bouteille en cristal blanc et le muselet doré qui la couronne sont un habit digne d'une maison de haute couture.

Note de dégustation:

Le nez rappelle la myrtille et la poire avec des arômes d'agrumes. La bouche allie chaleur et arômes fruités de miel et d'agrumes avec en finale l'incomparable note de plaquebière (cloudberry en Anglais). Mousse délicate et de bonne tenue, robe aux reflets dorés.

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
Sous-région:	Divers Vénétie
Producteur:	VIP Norway
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	1 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	11.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	99% Glera
Référence:	08898--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sparkling Brut VIP Norway

Prosecco DOC & Arctic Cloudberry
Anna Spinato (Bio)

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	99% Glera
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Bio
Elevage:	1 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	11.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés