

## 2022 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 aux nuances tirant sur le vert. Nez d'une grande élégance aux notes délicates de pomme, de groseilles à maquereau sucrées et de fleurs d'amandier. La bouche est marquée par les fruits jaunes, coings et mirabelles, sur des touches briochées et une mousse fine; il persiste aromatiquement jusque dans la finale fraîche et veloutée. Un prosecco millésimé plein de style.

**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:**

en Cuve inox

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

11.5 %

**Apogée:**

À l'apogée

**Cépage(s):**

85% Glera, 15% Pinot Gris

**Référence:**

0821822

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

Taille: A7 74x105

### **Colli Nobili Millesimato**

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG  
Extra Dry  
Contarini

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