Prosecco DOC Frizzante

Contarini (Bio)

Un Prosecco bio signé Contarini, le spécialiste en la matière

Description:
Un vrai délice: léger et insouciant comme une journée à la mer. Contarini, le spécialiste du Prosecco, démontre son savoir-faire à travers ce vin bio.
Note de dégustation:
Jaune clair, aux accents dorés. Nez élégant aux tendres parfums de pomme avec des notes de mirabelles et une touche d'abricots. L'attaque est vive avec une délicate effervescence, sur des nuances finement fruitées, ainsi que des notes d'amande et un souffle de brioche ; très agréable jusque dans la longue finale fruitée.
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 Vini e Spumanti Spa
Notation(s):	Score 17/20
Elaboration:	en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	10.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Glera
Référence:	08845--

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Prosecco DOC Frizzante

Contarini (Bio)

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17/20
Traubensorte(en):	100% Glera
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Bio
Elaboration:	en Cuve inox
Vol. alcool:	10.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch