

Colli Nobili Millesimato

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG, Extra Dry, Contarini

Un Prosecco millésimé aux arômes raffinés, signé Contarini



Descrizione:

Questo Prosecco rende le feste ancora più piacevoli. Bollicine tanto seducenti quanto deliziose, a un prezzo interessante, provenienti dalla regione privilegiata di Conegliano Valdobbiadene. Il Prosecco è prodotto con il Glera, un vitigno autoctono le cui origini risalgono a 2000 anni fa nel nord-est dell'Italia.

Profilo aromatico:

Giallo chiaro con riflessi verdognoli. Naso elegante con delicate note di mela, uva spina e fiori di mandorlo. Il palato è caratterizzato da frutta gialla, mela cotogna e prugne mirabelle, con note di brioche e una spuma fine. L'aroma permane fino al finale fresco e vellutato. Un prosecco d'annata pieno di stile.

Ideale con:

Ideale con antipasti, grissini, risotti e terrine di verdure. Può essere bevuto anche come aperitivo o con macedonia o panettone.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Extra Dry

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 11.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 85% Glera, 15% Pinot Gris

Numero articolo: 0821824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Colli Nobili Millesimato

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG
Extra Dry

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Italia |
| Valutazioni: | Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 85% Glera, 15% Pinot Gris |
| Da bere: | Pronto da bere |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | in vasche d'acciaio inox |
| Vol. alcolici: | 11.5% |
| Servier: | Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C. |