



Prosecco Treviso DOC Brut Gold

Bottega, Bottega

Un grand Prosecco vêtù d'or

Descrizione:

La bottiglia dorata del grande Prosecco Bottega Gold promette una festa frizzante. Con il suo scintillio, arricchirà la vostra tavola delle feste. Dovreste sempre riservargli un posto nel vostro frigorifero! Questo Prosecco di lusso seduce con le sue note floreali e l'irresistibile aroma di mandorla.

Profilo aromatico:

Giallo chiaro, leggermente brillante. Mela fresca e un accenno di mandorla dolce al naso, sottilmente equilibrato, seguito da un po' di camomilla e mandarino. Al palato è vivace e fresco, completato da un fine perlage, ancora delicate note di mela e un accenno di lime, molto elegante; tipiche note di brioche accompagnano il finale frizzante.

Abbinamenti:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

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: Bottega

Produzione: 18 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 11.0%

Uva: 85% Glera, Chardonnay, Pinot Blanc

Numero articolo: 0887425

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Prosecco Treviso DOC Brut Gold

Bottega
Bottega

Paese di origine: Italia

Valutazioni: Mundus Vini Silver/, Drinks Business Silver/100,
International Wine and Spirit Competition
Bronze/100, Score 18/20

Uva: 85% Glera, Chardonnay, Pinot Blanc

Viticoltura: Tradizionale

Produzione: 18 Mesi in vasche d'acciaio inox

Gradazione alcolica: 11.0%

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.