



Le Calle

Prosecco DOC Extra Dry Millesimato, Contarini

Pura gioia di vivere da bere

Descrizione:

L'incomparabile piacere del Prosecco a un prezzo molto conveniente. La famosa azienda Contarini, vera specialista del Prosecco, ha creato questo spumante molto apprezzato, con un cartone accattivante. Ci piace tenerne qualche cassa di riserva.

Profilo aromatico:

Il piacere spensierato del Prosecco a un prezzo molto conveniente. La famosa cantina Contarini, vera specialista del Prosecco, ha creato questo amatissimo spumante con un cartone accattivante. Ci piace tenerne qualche cassa di riserva.

Ideale con:

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: Contarini

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 11.0%

Da bere: Pronto da bere

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

Numero articolo: 0984525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Le Calle

Prosecco DOC Extra Dry Millesimato
Contarini

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	85% Glera, 15% Pinot Gris
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	11.0%
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.