



Prosecco Treviso DOC Brut Gold

Bottega, Bottega

Un grand Prosecco vêtû 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 pallido con riflessi verdognoli. Golden Delicious, fiori di mandorlo e delicate note di mandarino in un naso sottilmente equilibrato. Al palato, gli aromi di frutta gialla si combinano con note di menta e limone, poi brioche su una delicata effervescenza; finale armonioso di media lunghezza.

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

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 11.0%

Maturità di degustazione: da bere

Uva: 85% Glera, Chardonnay, Pinot Noir

Numero articolo: 0887419

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Prosecco Treviso DOC Brut Gold

Bottega
Bottega

Paese di origine: Italia
Valutazioni: Score 17.5/20
Uva: 85% Glera, Chardonnay, Pinot Noir
Maturità di degustazione: Pronto da bere
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.