



## Prosecco Treviso DOC Brut Gold

Il vino dei poeti, 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.

**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:** Bottega

**Vol. alcolici:** 11.0%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** Glera, Chardonnay, Pinot Noir

**Numero articolo:** 0887420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Prosecco Treviso DOC Brut Gold

Il vino dei poeti  
Bottega

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Glera, Chardonnay, Pinot Noir
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Vol. alcolici:</b>	11.0%
<b>Servier:</b>	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.