



## Sparkling Brut VIP Norway

Prosecco DOC & Arctic Cloudberry, Anna Spinato, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (B

Un tocco di lusso scintillante

### **Beschreibung:**

La famosa tenuta veneziana Anna Spinato, rinomata per il suo Prosecco, ha sviluppato con passione un nuovo vino biologico certificato. Deve i suoi eccezionali aromi alle bacche di rovo provenienti da torbiere selvatiche che vengono aggiunte alle uve. La sua sublime bottiglia di cristallo bianco e il muso dorato che la incorona sono un abito degno di una casa di alta moda.

### **Degustationsnotiz:**

Il naso ricorda il mirtillo e la pera con aromi di agrumi. Il palato combina calore e aromi fruttati di miele e agrumi con l'incomparabile nota di mirtillo sul finale. Mousse delicata e ben strutturata, veste con riflessi dorati.

### **Ideale con:**

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

### **Servierempfehlung:**

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

**Appellation:** Divers Vénétie

**Produzent:** Anna Spinato

**Allevamento:** 1 Mese in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 345.0%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** 99% Glera

**Artikelnummer:** 08898--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Sparkling Brut VIP Norway

Prosecco DOC & Arctic Cloudberry  
Anna Spinato

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	99% Glera
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	1 Mese in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	345.0%
<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.