

## Colli Nobili

Prosecco DOC Extra Dry, Contarini

Tentazione italiana



**Descrizione del vino:**

Uno dei migliori proseccchi della nostra gamma.

**Nota di degustazione:**

Giallo tenue. Profumo di prugna mirabelle e fiori di sambuco. Al palato si presenta con un'abbondante spuma, cremosa ed elegante con note di mela; il finale unisce la freschezza del lime a una morbida pienezza.

**Abbinamenti:**

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

**Consigli per il consumo:**

Ben raffreddato a 6-10 gradi

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Paese d'origine:</b>     | IT                                     |
| <b>Regione:</b>             | Veneto                                 |
| <b>Sottoregione:</b>        | Divers Vénétie                         |
| <b>Produttore:</b>          | Contarini                              |
| <b>Valutazioni:</b>         | Berliner Wein Trophy Gold, Score 17/20 |
| <b>Vinificazione:</b>       | 1.5 Mese in In vasche d'acciaio inox   |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale                           |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 11.0 %                                 |
| <b>Maturità:</b>            | Al culmine                             |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Glera                             |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 01107--                                |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Colli Nobili

Prosecco DOC Extra Dry  
Contarini

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Origine:</b>                 | IT                                     |
| <b>Valutazioni:</b>             | Berliner Wein Trophy Gold, Score 17/20 |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 100% Glera                             |
| <b>Maturità:</b>                | Al culmine                             |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                           |
| <b>Vinificazione:</b>           | 1.5 Mese in In vasche d'acciaio inox   |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 11.0 %                                 |
| <b>Servizio:</b>                | Ben raffreddato a 6-10 gradi           |