MÖVENPICK VINS

Bacio d'Oro

Prosecco Superiore, Valdobbiadene DOCG, Perlage

Il Prosecco dal precursore dei vini biologici

Descrizione del vino:
La famiglia Nardi ha una vasta esperienza in una produzione che rispetta la natura e l'ambiente, e coltiva le sue vigne con grande attenzione ai dettagli. Perfettamente equilibrato, questo Prosecco Superiore seduce con il suo frccheur vivace, i suoi fini aromi fruttati e le sue irresistibili bollicine. Una delizia con la pasta sfoglia o come aperitivo.
Nota di degustazione:
Giallo chiaro, con una leggera sfumatura verde. Naso fresco e fruttato di albicocca e Golden Delicious, con una nota di miele. Attacco vivace, delicatamente fruttato ed elegante, con una bella spuma; si unisce una sottile mineralità, con un'armonia sorprendente e una buona densità; sottili note di lievito; finale vivace e fresco che ricorda la frutta gialla come la mela cotogna.
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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Veneto
Sottoregione:	Divers Vénétie
Produttore:	Perlage
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	18 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	11.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Glera
Numero di articolo:	04955--

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bacio d'Oro

Prosecco Superiore
Valdobbiadene DOCG
Perlage

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Glera
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	18 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	11.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch