

La sélection
de
l'étranger



Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra-dry

Zone d'origine : les raisins provient d'un vignoble dans la commune de Valdobbiadene.

Raisin : 100% Glera.

Production : « prise de mousse » avec la méthode charmat pendant au moins 30 jours, avec contrôle continu de la température entre 16-18°C.

Type : spumante Extra Dry.

Degré alcoolique : 11,00 % vol.

Sucre résiduel : 18 gr/Lit.

Acidité : 5.80 gr/Lit.

Couleur : jaune paille brillante.

Arôme : arômes typiques du pur « prosecco », avec une touche de fraîcheur florale et fruitée.

Bouche : plein, harmonieux, avec la touche parfaite de sucrosité. L'équilibre entre la fragrance, le goût et l'intensité aromatique le rend facile à boire et permet une agréable dégustation.

Mets/Accords classiques : parfait pour l'apéritif ou pour accompagner de poisson. Très approprié pour les pâtisseries en fin de repas.

Service : servir dans une flûte pour mieux apprécier son fin perlage et ses arômes intenses.

Récompenses :

Mundus Vini 2011: MEDAILLE D'OR

Decanter World Wine Awards 2011: COMMENDED

Vinitaly 2015 : GRANDE MÉDAILLE D'OR (meilleur mousseux méthode charmat)

Vinitaly 2015 : PRIX SPÉCIAL D.O.C. 2015

Decanter 2019 : MEDAILLE DE BRONZE (88 points).

