

La sélection  
de  
l'étranger



## Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C G. Brut

**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 brut.

**Degré alcoolique** : 11,00 % vol.

**Sucre résiduel** : 10 gr/Lit.

**Acidité** : 5.80 gr/Lit.

**Couleur** : jaune paille brillant.

**Arômes** : les arômes de pomme et de poire envahissent le verre et apportent une touche de fragrance fraîche.

**Bouche** : bien structuré, sec mais fruité avec des notes de poire et de pomme.

**Mets/Accords classiques** : fruits de mer frais et poissons crus ; excellent pour accompagner des apéritifs.

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

**Récompenses** :

**Mundis Vini 2011**: MEDAILLE D'OR

**Merano Wine Festival 2011** : MENTION SPÉCIALE

**Decanter 2019** : MEDAILLE DE BRONZE (86 points).

