



Bacio d'Oro

Prosecco Superiore, Valdobbiadene DOCG, Perlage

Le Prosecco du précurseur des vins bio

Description:

La famille Nardi est forte d'une vaste expérience en matière de production respectueuse de la nature et de l'environnement et cultive ses vignes avec un grand souci du détail. Parfaitement équilibré, ce Prosecco Superiore séduit par sa fraîcheur vive, ses fins arômes fruités et ses bulles irrésistibles. Un délice avec des feuilletés ou en apéritif.

Note de dégustation:

Jaune clair, avec une légère teinte tirant sur le vert. Nez fruité et frais d'abricot, de Golden Delicious, avec également un peu de miel. Attaque vive, délicatement fruitée et élégante, avec une belle mousse ; une subtile minéralité s'y joint, d'une harmonie saisissante et d'une bonne densité ; les notes de levure sont subtiles ; la finale animée et fraîche rappelle les fruits jaunes tel le coing.

Accompagne idéale:

Idéal avec les antipasti, les gressins, le risotto et les terrines de légumes. Il peut aussi bien se boire en apéro qu'accompagner une salade de fruits ou un panettone.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Vénétie
Sous-région:	Divers Vénétie
Producteur:	Perlage
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	18 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	11.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Glera
Référence:	04955--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bacio d'Oro

Prosecco Superiore
Valdobbiadene DOCG
Perlage

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Glera
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Bio
Elevage:	18 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	11.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés