

MILLESIMATO ORO

Prosecco DOC Treviso Extra Dry Millesimato



Ce Prosecco aromatique et délicat, issu du Prosecco cultivés dans les coteaux de Trévise est marqué par un aspect lumineux et brillant dans le verre, son perlage fin et la mousse abondante. Grâce à son bouquet délicat et typique il est un excellent apéritif et accompagne de manière idéale les petits fours, les desserts et les gâteaux fruités. Servir frais à 8-10° C.

Mousse: abondante et évanescence, perlage continu à la graine très fine

Oeil: jaune paille pâle, lumineux et brillant

Nez: finement fruité, bouquet typique et raffiné, délicat

Bouche: nette, moelleuse, équilibrée, au corsé suffisamment modéré.

Alcool	Sucre	Acidité totale	pH
11,50% vol.	14 g/L	5,5 g/L	3,27

