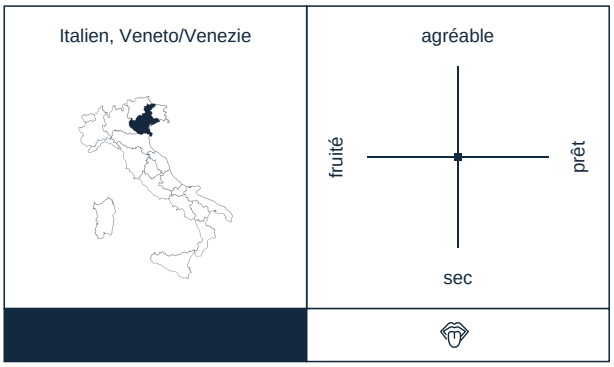
PROSECCO SPUMANTE DI TREVISO BRUT DOC DOC

DE FAVERI



Les raisins à l'origine de ce Prosecco Spumante sont produits dans les meilleurs vignobles, c'est-à-dire sur des parcelles très raides exposées plein sud. Le bouquet dévoile dintenses arômes fruités rappelant la pomme verte, la poire et le melon. Il est soutenu par une discrète note de levure. Au palais, l'acidité vive et fruitée combinée au fin perlage produit une sensation pétillante inimitable, typique des Prosecco de première qualité. Pour en apprécier pleinement la vivacité naturelle et fruitée, le Prosecco doit être dégusté jeune.



Glera

Maturité optimale: 1 - 1 Années

Le bouquet développe une intense palette aromatique fruitée, soutenue par de discrètes notes de levure. Au palais, l'acidité vive et fruitée combinée au fin perlage produit une sensation pétillante inimitable, typique des Prosecco de première qualité.

fruits à noyau, pomme verte (Granny Smith), poire, melon, levure

amuse-bouche/hors-d'oeuvre, poisson, risotto aux légumes

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

11 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**