

DUCA DI DOLLE

Wino ZERO - Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze DOCG Spumante BRUT



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Najwyższej jakości Prosecco Superiore z obszaru Cartizze, o obniżonej zawartości cukru (5g/l). Kolor żółto słomkowy z delikatnymi zielonkawymi refleksami i delikatną utrzymującą się perlistością. Emanuje przyjemnymi aromatami kwiatowymi, z delikatnymi nutami cytrusów oraz charakterystyczną nutą glicynii i zielonego jabłka. Harmonijne i wyważone, o kremowej i jedwabistej pianie.

Sugestie

Doskonale jako aperitif, do delikatnych dań rybnych i delikatnych białych mięs. Podawać schłodzone do temperatury 7 °C.

Jak podawać informację o winie w “Karcie Win”:

“Duca di Dolle” – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze D.O.C.G. “ZERO”
Spumante Extra Brut – Rolle di Cison Valmarino (Treviso), Italia.



Dane techniczne

Rodzaj:	Prosecco
Obszar:	Cartizze
Szczep:	100% Glera
Zawartość alkoholu:	11,5%
Barwa:	Kolor żółto słomkowy z delikatnymi zielonkawymi refleksami
Bukiet:	Emanuje przyjemnymi aromatami kwiatowymi, z delikatnymi nutami cytrusów oraz charakterystyczną nutą glicynii i zielonego jabłka.
Opakowanie:	butelka szklana
Pojemność:	0,75 l
Kraj pochodzenia:	Włochy
Temperatura podania:	Podawać schłodzone do temperatury 7 °C.

Alergeny

SIARCZYNY