



Produit	Prosecco Extra Dry BIO
Producteur	Corvezzo
Appelation d'origine	Prosecco DOC Treviso
Désignation Réglementée	DOC - Dénomination d'Origine Controlée
Cépage	85% Glera, 15 % autres
Vinification	Fermentation environ 20 jours, suivit de 40 jours en autoclave (Méthode charmat).

#### Notes de dégustation

- ◆ Prosecco biologique, couleur jaune vif avec des reflets verts,
- ◆ Le nez dégage des notes de poire suivit d'une finale délicate de fleurs blanches.
- ◆ En bouche il est frais et agréable avec une belle finale persistente et équilibrée.

#### Suggestions d'accords

Parfait en apéro, excellent avec les fruits de mer, charcuteries, fromage à pâte molle.

Format 750 ml

Prix: 22.00\$

Teneur en sucre 12 g/L

Taux d'alcool 11.5%

Statut IP