



Produit	Prosecco Brut Millesimato 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

Notes de dégustation

- ◆ Prosecco biologique , couleur jaune vif , reflets verts,
- ◆ Le nez dégage des arômes de poire et pomme verte avec de fines nuances de fleurs d'acacia et de miel.
- ◆ En bouche il est sec et présent mais facile à boire avec une fraîcheur et un équilibre notable

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 8 g/L

Taux d'alcool 11.5%

Statut IP