



Produit	Prosecco Rose Extra Dry BIO
Producteur	Corvezzo
Appelation d'origine	Prosecco DOC Treviso
Désignation Réglementée	DOC - Dénomination d'Origine Controlée
Cépage	85% Glera, 15 % Pinot Noir
Vinification	Fermentation environ 20 jours, suivit de 60 jours en autoclave

Notes de dégustation

- ◆ Prosecco biologique , couleur rose pâle
- ◆ Le nez dégage des notes intenses de fruits rouges qui se mêlent à de délicates notes d'épices.
- ◆ En bouche il frais et délicat, tout en gardant un équilibre noté, ce qui lui donne une finale sur l'élégance et la persistance

Suggestions d'accords

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

Format 750 ml

Prix: 22.00\$

Teneur en sucre 12 g/L

Taux d'alcool 11.5%

Statut IP