

Prosecco 1821

RÉGION

Vénétie

CÉPAGE

100% Prosecco

VINIFICATION

Le moût, obtenu par un pressage très délicat, est soumis à une fermentation initiale à une température de 10°C. Le vin de base est alors transféré dans des cuves en acier inoxydable pressurisées où le vin devient pétillant grâce à la méthode Charmat traditionnelle.

ROBE

Jaune paille pâle, une mousse fine et claire avec un perlage très sensible.

BOUQUET

Irrésistiblement intense, très fruité et aromatique.

SAVEUR

Très équilibré et envoûtant, avec une note d'amande extrêmement délicate, typique du Prosecco.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir très frais à une température près de 6°C.

ACCORDS METS-VIN

Un excellent choix pour l'apéritif et tout au long du repas.
Parfait pour préparer des Bellinis avec purée de pêche, Spritz ou mimosas.

TENEUR EN ALCOOL

11% par volume.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REGOLAMENTO CE N.1234/07



CODE SAQ: + 10540721



REPRÉSENTÉ PAR MOSAIQ INC.

Tél. : 514-676-1433 / Télécopieur : 514-696-7805

Courriel: info@mosaiq.ca web: www.mosaiqinc.com