

# PROSECCO

## MILLESIMATO D.O.C. BRUT

### **Cépage: 100% Glera.**

Les raisins sélectionnés sont produits dans les vignobles de propriétés:

Valdobbiadene et Conegliano .

### **Méthode de vinification:**

La deuxième fermentation se fait sous contrôle de température à 13°C pendant plus de 60 jours. La bulle est particulièrement fine et agréable.

### **Caractéristiques organoleptiques:**

**Robe:** Or pale brillant

**Nez:** typique avec des notes de pomme, de poire et d'agrumes.

Bouquet délicat aux notes de fleurs blanches.

**Bouche:** nette, minérale, persistante et élégante.

### **Accompagnements:**

Parfait comme apéritif et vin de conversation.

Il accompagne agréablement les hors d'œuvres et entrées à base de crustacés ou poissons.

**Degré d'alcool:** 11% vol.

**Température:** 6-8°C.

### **Dédié exclusivement à la Gastronomie!**

**Listé dans les meilleurs hôtels et restaurants de part le monde, comme:**

- “5-Star Hotel Danieli” in Venice
- “5-Star Hotel Amigo” in Brussels
- “5-Star Baur au Lac” Zürich
- “5-Star Hotel Ronacher” Austria



Gold Medal in the guide  
Gilbert&Gaillard 2019



Gold Medal at  
The Champagne&Sparkling Wine  
2019



Gold Medal at  
Prosecco Masters 2019  
di The Drinks Business