

NEW!



Prosecco Dop Extra Dry BIO

Cépage : Glera avec certification biologique

Processus de production : pressurage des raisins et séparation du moût de la peau dans les 48 heures. Prise de mousse (fermentation naturelle en cuves fermées, qui conduit à la formation de dioxyde de carbone, exaltant ainsi les notes aromatiques et fruitées) à température contrôlée (18 à 19°C), facilité par des levures sélectionnées, puis repos pendant au moins 40 jours

Alcool : 11% vol.

Teneur en sucres : 15 g/L

Couleur : jaune paille aux reflets verts

Perlage : bulles fines et persistantes

Bouquet : frais avec des notes aromatiques intenses

Goût : bien équilibré et délicat, avec un arrière-goût agréable

Température de service : 6° à 8° C

Accompagnements : Excellent à l'apéritif ou avec des entrées, des plats à base de poisson