

RICCADONNA PROSECCO CUVÉE SIGNATURE

DOC PROSECCO

INFORMATION

Appellation : Prosecco
Cuvée Signature

Cépage : Gléra

Alcool : 11°

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Méthode
Charmat/ Martinotti: la prise
de mousse se déroule dans
une cuve sous haute pression
et non en bouteille, ce qui
permet la clarification finale
du vin en vrac. Goût typique
du Prosecco avec ses bulles
plus intenses.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Cart 6
bout



TERROIR

Région Viticole : en Italie

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Or clair

Nez : Fruité avec des arômes
croquants de pommes vertes
et de poires avec une légère
touche florale. Bouche :
Fraîche et fruitée. Notes de
fruits blancs (pommes,
poires) et de fruits jaunes
(pêches) évoluant vers une
touche de miel d'acacia

Bouche : Bulles fines et
persistantes

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 6-8°

Accords mets et vins :
Idéal à déguster en apéritif
ou en Aperol Spritz et
Campari Spritz, il se mariera
également très bien avec des
plats légèrement épicés à
base de viande
blanche

Garde : A consommer de
préférence jeune

