

# Nani Rizzi Prosecco Superiore di Cartizze DOCG

Nani Rizzi - Veneto - Valdobbiadene - Włochy



Charakter:	Musujące
Apelacja:	D.O.C.G. Valdobbiadene
Szczepy:	Glera 100%
Zawartość alkoholu:	11.5%
Cukier reszkowy:	25 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	hermetycznie
Przechowywanie:	do 2 lat
Temperatura podawania:	6 °C

## Opis:

Bąbelki w Prosecco są naturalne, to znaczy pochodzą z fermentacji samego wina. Prosecco nie przechodzi fermentacji w butelce, tylko w dużych zbiornikach, hermetycznie zamkniętych, żeby gaz się nie ulotnił, a dopiero potem jest przelewane (pod ciśnieniem) do butelek. Jest to tzw. metoda Charmata albo „metodo Prosecco”. Jest lekkie, odświeżające, cudownie owocowe i po prostu pyszne! Winogrona rosną na ekskluzywnym wzgórzu objętym oddzielną apelacją Cartizze, usytuowanym 250-300 m. n.p.m. Winogrona są zbierane ręcznie, dokonuje się selekcji najlepszych gron. Cartizze - bardzo mała apelacja - najwyższej jakości i klasy Prosecco. Kolor słomkowy z żółtymi refleksami. Bukiet - intensywny, czysty, obecna nuta miodu akacjowego z lekkim niuansiem cytryny. W smaku lekkie, owocowe, a drobne bąbelki przyjemnie rozpieszczają podniebienie.

## Podawać do:

Doskonałe jako aperitif. Lokalnie stanowi zazwyczaj towarzystwo do każdej potrawy. Sprawdza się z lekkimi przystawkami, lubi ryby i białe mięsa.

NANI RIZZI

