

Nani Rizzi Prosecco Superiore Extra Dry DOCG

Nani Rizzi - Veneto - Valdobbiadene - Włochy



Charakter:	Musujące
Apelacja:	D.O.C.G. Valdobbiadene
Szczepy:	Glera 100%
Zawartość alkoholu:	11.5%
Cukier reszkowy:	16 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	hermetycznie
Przechowywanie:	1 rok
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, by gaz się nie ulotnił. Następnie jest przelewane (pod ciśnieniem) do butelek. Jest to tzw. metoda Charmata albo „metodo Prosecco”. Lekko odświeżające, cudownie owocowe i po prostu pyszne! Kolor słomkowy z żółtymi refleksami. Bukiet owocowy z nutą dojrzałych jabłek i brzoskwini, obecna delikatna nuta kwiatu akacji i płatków róży. 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