

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 podawani... | 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. npm. 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 nuansem cytryny. W smaku lekkie, owocowe, a drobne bąbelki przyjemnie rozpieszczają podniebienie.

NANI RIZZI

Podawać do:

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

