



Prosecco di Valdobbiadene DOCG Cruner

Le Colture

Type	Vin pétillant
Origine	Italie, Veneto
Producteur	Le Colture Verona
Classification	DOCG
Expansion	Dans le réservoir en acier
Contenu	3 Lt
Phase de dégustation	jusqu'à 4 ans
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	11 %
Cépages	Glera
Numéro d'article	13409000

Commentaires

Le Prosecco est à l'origine le nom d'un ancien cépage de Vénétie. Ce cépage tire son nom d'un village du même nom situé près de Trieste (bien en dehors de la zone de production actuelle). Le nom n'a rien à voir avec l'adjectif italien secco (sec). Dans l'Antiquité déjà, le prosecco était très apprécié en tant que vinum pucinum.

Recommandation culinaire

Idéal avec les plats de poisson et la cuisine fraîche d'été, ainsi qu'à l'apéritif ou pour les fêtes.

Notes de dégustation

Jaune pâle aux reflets verts. Nez net, fruit subtil, notes florales. Bouche nette, bon mousseux, densité et longueur moyennes.