



## Prosecco Superiore DOCG Ext. Brut Amolèr Marsuret

<b>Type</b>	Vin pétillant
<b>Origine</b>	Italie, Veneto
<b>Producteur</b>	Marsuret Verona
<b>Classification</b>	DOCG
<b>Expansion</b>	Dans le réservoir en acier
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 4 ans
<b>Température de service</b>	8 - 10°C
<b>Teneur en alcool</b>	11.5 %
<b>Cépages</b>	Glera
<b>Numéro d'article</b>	13525721

### 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

Apéritif idéal, avec des entrées et des entrées avec des sauces de légumes, ainsi qu'avec des plats de minestrone, de fruits de mer et de poissons fins.

### Notes de dégustation

Perlage persistant élégant et vif. Bouquet intense et aromatique, bouche fruitée agréable mais non sucrée, ronde, avec des notes de fruits jaunes, de poire et de fleurs fraîches.