

Prosecco Superiore Extra Dry DOCG Soller

Marsuret



Type	Vin pétillant
Origine	Italie, Veneto
Producteur	Marsuret Verona
Classification	DOC Treviso
Expansion	Méthode Charmat (autoclave)
Contenu	37.5 cl
Phase de dégustation	jusqu'à 3 ans
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	11.5 %
Cépages	Glera
Numéro d'article	13521121

Commentaires

Issu de nos vignobles les plus protégés, où l'inclinaison particulière de la colline garantit aux raisins un ensoleillement maximal pendant longtemps, voici le Valdobbiadene DOCG « Soller » : un vin mousseux au parfum frais et délicat. Notes de fruits mûrs. Prédominance de la pomme. Saveur invitante, pleine, aromatique et élégante, avec une bonne structure. Perlage fin et persistant.

Recommandation culinaire

Idéal à l'apéritif, à déguster entre amis à toute heure de la journée.

Notes de dégustation

Couleur Jaune paille avec un perlage fin et persistant. Parfum Délicat, élégant et fruité, avec une prédominance de pomme. Goût Élégant, aromatique, avec une bonne structure, invitant.