

PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE DOCG EXTRA DRY

Villa Sandi - Venetien - Italien



Prosecco Superiore Spumante DOCG Extra Dry

| | |
|------------------|-------------------------------|
| Weingut: | Villa Sandi |
| Qualität: | DOCG Conegliano Valdobbiadene |
| Region: | Venetien |
| Land: | Italien |
| Rebsorten: | Glera |
| Alkohol: | 11,00 vol.% |
| Restzucker: | 17,00 g/l |
| Säure: | 5,70 g/l |
| Ausbau: | Edelstahl |
| Allergene: | enthält Sulfite |
| Trinktemperatur: | 6-8°C |
| Auszeichnungen: | Mundus Vini 2017: Silver |

Beschreibung:

Absoluter Premium-Prosecco in geschützter Formflasche. "Dieser Prosecco ist unglaublich erfrischend: Viel Schwung und belebende Aromen nach Zitrusfrüchten, Grapefruit und kandierten Orangen zeichnen ihn aus. Eingebettet in herrliche Blumennoten überzeugt er durch seine Struktur und seinen umwerfenden Duft" Wine Enthusiast

Speiseempfehlung:

Zu Gebäck und leichten Speisen, aber auch klassisch als Aperitif.