



ACQUISTATO IL

Alberto Nani Prosecco Frizzante DOC BIO

Il prosecco biologico che fa la differenza



Svinando®

I vini ottenuti con metodo biologico hanno un gusto più complesso e pieno perché esprimono più fedelmente le sfumature del territorio in cui i grappoli maturano. Alberto Nani è riuscito a esaltare le caratteristiche organolettiche della glera, il vitigno del Prosecco, e del suo territorio creando un bollicina dal grande carattere. Ciò che conquista di Alberto Nani Prosecco DOC Frizzante sono le sue bolle fini che lo rendono fresco e piacevole al palato. Seduce ad ogni sorso, esaltando la sua delicata mineralità. Ottimo servito da solo, come aperitivo, per il suo elegante perlage. Interessante nell'abbinamento ad antipasti della tradizione italiana. Si sposa, per il suo profilo aromatico, con primi e secondi piatti a base di pesce. Un prosecco moderno ideale anche in abbinamento a piatti vegetariani e vegani.

Alberto Nani nasce dal rispetto per la natura e dalla volontà di preservare il territorio per le generazioni future.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Prosecco DOC

Provenienza Veneto

Uve Glera

Gradazione 10,5% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione 0

Sensazioni

Colore giallo paglierino tenue con sottili riflessi verdognoli. Aromi tipici dell'uva Glera come mela, pera e fiori d'acacia. Al palato è raffinato, fresco, riccamente fruttato e ben equilibrato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821