ACQUISTATO IL .....

Alberto Nani Prosecco Frizzante DOC BIO



Il prosecco biologico che fa la differenza

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	Vino spumante
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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821