ACQUISTATO IL .....

Alberto Nani Prosecco DOC BIO



Il Prosecco Biologico che fa la differenza

Ciò che conquista di Alberto Nani Prosecco DOC Extra Dry è il suo bouquet floreale deciso e piacevolmente complesso. Dal colore giallo paglierino e dal fine perlage. La sua struttura elegante e raffinata seduce il palato esaltando il suo fresco abboccato e la 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.

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

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Veneto
Uve	100% glera
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menù di Pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Colore giallo paglierino scarico. Gusto intenso e floreale. Gusto armonico con note minerali

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821