Place aux vins

EFFERVESCENT

CANTINA RIONDO

ITALIE

Prosecco COLLEZIONE Extra Dry

Cépages :

- Glera

Vinification :

Macération à froid des raisins, fermentation naturelle à une température contrôlée de 16 ° C. Fermentation en cuve en acier inoxydable sous pression pendant un mois.

Terroir :

Mélange de calcaire, d'argile, de marne et de grès marin. Ces conditions de sol, associées au climat tempéré, font de cette région un lieu idéal pour la culture du raisin Glera de Prosecco.

Dégustation :

De couleur jaune paille pâle avec des reflets verdâtres. Fruité, avec des notes de pomme, de poire et de délicates notes de fleurs blanches, comme le jasmin et le

Place aux vins – Emilien Loos –
Avenue Georges-Henri, 1. 1200 Woluwé-Saint-Lambert 02 735 32 00 – 0499 08 88 92

muguet. Frais, avec des notes agréables d'agrumes, une acidité harmonieuse équilibrée à partir des sucres qui le rendent doux. Une finale longue, harmonieuse et légèrement aromatique

Accords mets/vin :

Apéritif.