

DON GIOVANNI DA PONTE

PROSECCO D.O.C. ROSÉ

SPUMANTE BRUT MILLESIMATO

Un prosecco fresco e invitante che nasce dall'equilibrio perfetto di Uve Glera e Pinot Nero. Di un rosa pallido con riflessi corallini, che ricorda la vibrante freschezza dei petali di rosa, ha un bouquet intenso e floreale che regala emozioni sorprendenti di frutti di bosco, ribes e fragoline selvatiche. Al palato è fresco e delicato, sapido, con un retrogusto persistente e gradevolissimo.

Questo nuovo prosecco è dedicato al magico talento di Lorenzo Da Ponte, che per Mozart scrisse il libretto dell'intramontabile opera lirica Don Giovanni: nel suo fine perlage e nel suo gusto avvolgente, l'anima gioiosa, serena, irruente e amabilmente spumeggiante dell'illustre antenato Da Ponte si ripropone ad ogni sorso dando vita ad un'armonia, dolcissima, di melodiose sensazioni.

DESCRIZIONE

Tipologia: Prosecco Rosé

Vitigno: Uve Glera e Pinot Nero

Gradazione alcolica: 11.5 % vol. "Fresco e strutturato"

Processo: Rifermentazione in autoclave seguendo il metodo Martinotti e lunga permanenza sui lieviti

Bicchieri consigliato: Flute

Temperatura di servizio: 4° - 5° C



SUGGERIMENTI PER LA DEGUSTAZIONE

La sua eleganza organolettica lo rende perfetto per festeggiare momenti speciali o per l'aperitivo. Ottimo con piatti a base di carne bianca, pesce e crostacei, è il prosecco ideale chi ama il gusto più romantico della vita.

CONFEZIONE

Champagnotta da 75 cl espressamente rivestita per proteggere il prosecco dai danni provocati dalla luce. Può essere assortita nei cofanetti Don Giovanni e Opere d'Autore.



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN BOTTIGLIA 75 cl



EAN CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



QR Code

