

DON GIOVANNI ROSÉ

PROSECCO D.O.C.

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 vivace prosecco celebra il magico talento di Lorenzo Da Ponte, il più illustre antenato del fondatore e autore del libretto dell'opera Don Giovanni di Wolfgang Amadeus Mozart. Nel suo profumo, nel suo vivace perlage e nel suo gusto indimenticabile ritroverete tutto l'estro e la voglia di vivere del grande maestro, un vero cultore dell'armonia e della bellezza.

DESCRIZIONE

Tipologia: Prosecco Rosé

Vitigno: Uve Glera e Pinot Nero

Gradazione alcolica: 11% vol. "Fresco e strutturato"

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

Bicchieri consigliati: flute

Temperatura di servizio: 4° - 6° C



SUGGERIMENTI PER LA DEGUSTAZIONE

La sua eleganza organolettica lo rende perfetto per festeggiare momenti speciali o per l'aperitivo. Ottimo con piatti delicati come carni bianche, pesce non grasso, crostacei, formaggi a bassa stagionatura e primi non troppo conditi come risotti e torte salate.

FORMATO

Disponibile nel formato Champagnotta da 75cl o in abbinamento con altri prodotti nella confezione Opere d'Autore.

EAN BOTTIGLIA 75 cl



8 002266 000581

EAN CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



8 002266 060585

QR Code

