

ROSÉ BRUT

VENEZIA DOC

Denominazione di Origine Controllata

Créée en 2010, la DOC (Appellation d'origine contrôlée) Venezia couvre une production étroitement liée aux cépages des territoires de Venise et de Trévise, des zones riches en vignes et particulièrement adaptées à la production de vins extraordinaires réputés dans le monde entier.

Issu de raisins rouges purs vinifiés en blanc, le Rosé Brut Venezia DOC est un vin mousseux d'une grande fraîcheur et vivacité, qui se marie de manière naturelle avec la gaieté et la joie de vivre !

En bouche, les notes florales parfumées et légères s'harmonisent avec d'agréables notes fraîches de fruits d'été. D'une belle vivacité, surprenant, il est parfait en toute occasion pour trinquer entre amis.

DESCRIPTION

Cépage: fruits rouges vinifiés en blanc, provenant des terroirs dédiés de Venise et de Trévise.

Teneur en alcool: 11,5% vol.

Notes sensorielles: robe rose intense. Il s'ouvre au nez sur des notes florales et des nuances subtiles de levures, pour terminer sur des arômes d'ananas et de fruits rouges. Ces sensations se prolongent en bouche avec des notes fruitées, fraîches et d'une grande vivacité.

Accords mets et vin: excellent à l'apéritif en toute occasion, il accompagne idéalement les entrées à base de poisson, les crustacés et les petites fritures de légumes et de mozzarella.

Température de service: entre 10 °C et 12 °C

DONNÉES ANALYTIQUES

Acidité totale: 7 g/l

Sucres résiduels: 12 g/l



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN BOUTEILLE 75 cl



8 002266 000314

EAN CARTON DE 6 BOUTEILLES



8 002266 060318

QR Code

