

# Spumante extra dry - Sacchetto Mille Bolle



## Notes de dégustation :

**Robe** : jaune paille pâle.

**Nez** : fin et fruité avec des senteurs de pêche et d'abricot.

**Bouche** : fraîche et vive avec un final agréablement acidulé.  
Bulles fines et persistantes caractéristiques du *spumante*.

## Accords mets-vin :

Excellent à l'apéritif, il accompagne également les plats de poissons, de *pasta* et de *risotto*.

## Le saviez-vous ?

Mille Bolle révèle les arômes des vins nobles des collines vénitiennes, grâce à la sélection des raisins et au savoir-faire œnologique de la famille Sacchetto.

 **Typologie** : vin blanc sec pétillant

 **Producteur** : Sacchetto

 **Zone de production** : Vénétie

 **Cépage** : chardonnay, tai, pinot bianco.

 **Garde** : 16 à 20 mois

 **Degré alcoolique** : 11,5% Vol.

 **Température de service** : 6-8°C

