

Prosecco Asolo brut BIO - Sacchetto Asolo DOCG



Notes de dégustation :

Robe : jaune paille.

Nez : délicat et parfumé de pomme et d'acacia.

Bouche : fruitée et bien équilibrée. Bulles fines et persistantes caractéristiques du *spumante*.

Accords mets-vin :

Parfait à l'apéritif, il accompagne également les poissons, salades de la mer et les fromages moyennement affinés.

Le saviez-vous ?

L'agriculture biologique implique une présence continue dans le vignoble pour observer et surveiller l'évolution des cycles naturels de la vigne et de l'adversité.



Typologie : vin blanc sec pétillant



Producteur : propriété Prapian de Sacchetto



Zone de production : Vénétie, Asolo



Cépage : 100% prosecco BIO, aussi appelé *glera*



Garde : jusqu'à 16 mois



Degré alcoolique : 11,5% Vol.



Température de service : 6-8°C

