

Prosecco Superiore - Col de l'Utia - Sacchetto Valdobbiadene DOCG



Notes de dégustation :

Robe : jaune pâle cristalline.

Nez : intense et fruité avec des senteurs de pomme, de poire et de fruits blancs matures, notes florales de glycine et d'acacia.

Bouche : fraîche et harmonieuse, fine et délicate.

Accords mets-vin :

A déguster à l'apéritif ou pour accompagner des poissons, des viandes blanches et des fromages frais.

Le saviez-vous ?

Les raisins sont sélectionnés sur le vignoble de Sacchetto, la vinification est spécifique pour une richesse et une fraîcheur uniques.

 **Typologie** : Vin blanc sec pétillant

 **Producteur** : Sacchetto

 **Zone de production** : Vénétie, Valdobbiadene.

 **Cépage** : 100% glera

 **Garde** : 16 à 20 mois en fonction des conditions de conservation.

 **Degré alcoolique** : 11,5% Vol.

 **Température de service** : 8-10° C

