

Mionetto Prosecco

DOC Treviso Brut

0,75l



A pezsgő elkészítéséhez a Glera szőlőt finoman préseljük, és a mustot a héja nélkül erjesztjük ki; az alapbort ezután a Charmatotechnológiával, tartályban erjesztjük újra. Ez a jól strukturált Proseccopezsgő kiemelkedik fényes, szalmaszín árnyalatával és a hangsúlyos, mégis stílusos gyöngyözésével. Illatában az alma dominál, míg ízében mézre, fekete édesgyökérre és akácvirágra emlékeztető aromák keverednek. Ételpárosítás szempontjából is rendkívül sokoldalú, ez a pezsgő szereti a zöldségeket, a minestrone levest, a gombákat, a grillezett halat és szinte minden halalapú ételt.



Brut



Fehér



11



zöldségek,
minestrone leves,
gombák, grillezett hal



6-8 °C