

Mionetto Treviso Brut DOC Magnum Prosecco



A pezsgő elkészítéséhez a Glera szőlőt finoman préseljük, és a mustot a héja nélkül erjesztjük ki; az alapbort ezután a Charmatetechnológiával, 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.

