

Due nuove proposte di Val d'Oca

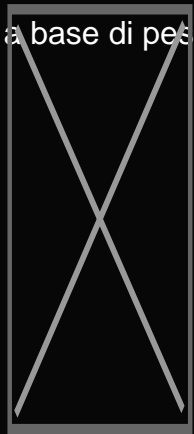


VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA BRUT RIVE DI

SANTO STEFANO – VAL D’OCA

Dalle uve vendemmiate a mano nei vigneti delle colline di Santo Stefano nasce questo pregiato spumante.

Nel bicchiere si presenta limpido e brillante. Dal perlage fine e duraturo. I profumi che sprigiona ricordano i fiori bianchi, la mela e gli agrumi. In bocca, il gusto è armonico, equilibrato e il retrogusto persistente. Ottimo per gli aperitivi e per i brindisi ad inizio pasto. Si sposa perfettamente alle pietanze a base di pesce. Alla temperatura 6 – 8 ° C offre il meglio di sé.



L'elegante packaging azzurro del **BLU MILLESIMATO PROSECCO D.O.C. – VAL**

D’OCA contiene un vino prodotto solo con le uve delle annate migliori. Questo Millesimato è leggero,

morbido e dal gusto equilibrato in un sapiente connubio di acidità e amabilità. Ottimo servito fresco per i brindisi di inizio pasto, si armonizza elegantemente anche se proposto con pietanze dal sapore leggero.

Prosecco Millesimato DOC Extra Dry

Gradazione alcolica 11% vol

Uvaggio: Glera (nome storico del vitigno Prosecco)