

CUVÉE PRESTIGE

Vinification

Le vin blanc mousseux Cuvée Prestige, produit par la Cantina Abbazia, provient du cépage Gléra (aussi appelé prosecco) cultivé en Vénétie.

La fermentation à température contrôlée en autoclave par la méthode Charmat donne la Cuvée Prestige, un vin frais, vif et généreux.

Habillage

La forme de la bouteille est noble. L'étiquette est moderne, épurée, avec une belle accroche.

Note de Dégustation

Couleur: Jaune paille

Nez: Fruité, délicat et harmonieux

Bouche: Frais et élégant, légèrement sec, finale fruité

ACCORD METS-VIN

Accompagne parfaitement les pâtes, pizzas, grillades, salades.
À l'apéritif ou en dessert également.

CARACTERISTIQUES

Température de service: 12-16°C

Cépages: Gléra (prosecco)

Degré d'alcool: 11 % vol.

Sucre: \leq 15 g/L

Volume: 750 mL

Allergènes: Contient des sulfites

