

## CA'VAL ASOLO PROSECCO EXTRA DRY BIO-VEGAN



**PRODUCENT:** VAL D'OCA S.R.L.

**KATEGORIA:** białe, wytrawne, musujące

**Kraj:** WŁOCHY

**Region:** VENETO

**Apelacja:** DOCG ASOLO PROSECCO SUPERIORE

**Szczepy:** 100% Glera

**Temp. serwowania:** 4 - 6°C

**Sposób zamknięcia:** korek

**Starzenie:** nd

**Alkohol:** 11%

**Pojemność:** 0,75l

**Nr katalogowy:** V0.10

### Nota degustacyjna:

Prosecco, w wersji wytwornej i subtelnej, osiągnięte dzięki ekologicznej produkcji i wykorzystaniu znakomitego terroir (z **gliniastym podłożem zasobnym w składniki mineralne**), wyróżnionego spośród morza prostych win musujących o tej nazwie. Chodzi o niewielki obszar wokół miejscowości Asolo, gdzie winogrona odmiany glera, zyskują wyjątkową dojrzałość i równowagę. W zapachu odnajdziemy delikatny oraz złożony bukiet z owocową nutą gruszek, zielonego jabłka i cytryny. Wyczuwalne również nuty kwiatowe (akacja) oraz lekki, korzenny zapach. Na podniebieniu dostrzegalna świeżość oraz zrównoważona kwasowość.

<https://www.korek-od-wina.pl/2019/04/wszystko-co-musisz-wiedziec-o-prosecco.html>

### Sugestie kulinarne:

Idealne jako aperitif, pasuje do ryb morskich, przekąsek warzywnych, sałat, pizzy i lekkich past.

**AMBRA BRANDS Sp. z o. o.**

ul. Puławska 336, 02-819 Warszawa

tel. +48 22 566 33 30, fax +48 22 566 33 35

Sąd Rejonowy: Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy, XIII Wydział Gospodarczy KRS

Kapitał zakładowy: 1.000.000 zł

Nr KRS: 0000759267, NIP: 951-23-10-694, REGON: 142405847

### I TERRITORI DEL PROSECCO

