



Il Fresco Brut

Prosecco DOC Treviso, Villa Sandi

Prosecco-Bestseller, der bereits mehrfach zum »Prosecco des Jahres« gewählt wurde

Beschreibung:

Villa Sandis Aushängeschild in der besonderen Flasche. Exklusiv und unverwechselbar mit fein schimmernder Farbe, lang anhaltendem Mousseux und lebendiger Art. Aromen von Äpfeln, Birnen, Melonen und Zitrusfrüchten werden von einer verspielten Säure umschmeichelt.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Diverses Venetien
Produzent:	Villa Sandi
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	10.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Glera
Artikelnummer:	11959--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Il Fresco Brut

Prosecco DOC Treviso
Villa Sandi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Falstaff 91/100, Berliner Wein Trophy Gold/, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Glera
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	10.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.