



## Bacio d'Oro

Prosecco Superiore, Valdobbiadene DOCG, Perlage (Bio)

Vom Biopionier aus dem Herzen des Prosecco

## Beschreibung:

Die Familie Nardi verfügt über einen großen Erfahrungsschatz in umwelt- und naturgerechter Produktion und pflegt ihre Rebstöcke mit viel Liebe zum Detail. Der Prosecco Superiore überzeugt durch seine Harmonie von feinen Fruchtaromen, lebendiger Frische und verführerischer Perlage. Ein Genuss zu Blätterteiggebäck oder zum Aperitif.

#### Degustationsnotiz:

Hellgelb, leicht grünlicher Schimmer. Frischfruchtige Nase nach Aprikose, Golden Delicious, auch etwas Blütenhonig. Beschwingter Auftakt, feinfruchtig und elegant, mit einer schönen Mousse; eine dezente Mineralik gesellt sich dazu, von auffallender Harmonie und guter Dichte; die Hefenoten sind dezent; animierendes, an gelbe Frucht wie Quitte erinnerndes, frisches Finale.

#### Passt zu:

Der ausgewogene, biozertifizierte Prosecco von der Familie Nardi überzeugt durch seineHarmonie von feinen Fruchtaromen und lebendiger Frische. Die Perlage ist verführerisch,sodass man am besten immer eine Flasche auf Vorrat im Kühlschrank lagert. Der Bacio d'Oro ist der passende Schaumwein für fast jedeGelegenheit und jeden Anlass.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren **Herkunftsland:** Italien **Region:** Venetien

Subregion: Diverses Venetien

Produzent: Perlage
Bewertung(en): Score 17.5/20

Ausbau: 18 Monate im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 002 5127

Alkoholgehalt: 11.5 %
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Rebsorte(n): 100% Glera
Artikelnummer: 04955--



# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Bacio d'Oro

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Perlage (Bio)

Herkunft: Italien

Bewertung(en):Score 17.5/20Rebsorte(n):100% GleraTrinkreife:Jetzt trinkreif

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 002 5127

Ausbau: 18 Monate im Stahltank

Alkoholgehalt: 11.5 %

**Service:** Gekühlt bei 6-10 Grad servieren