

# PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY

/ 75 cl



## Azienda Agricola Colli Asolani di Bedin E&C

Im Jahre 1995 wurde die "Accademia degli Acquavitai" von Sandro Bottega, auf einer sorgfältigen, historischen Forschung basierend, neu gegründet. Seither fördert die Distilleria Bottega die althergebrachten Traditionen der Grappabereitung und ihre wissenschaftliche Forschung. Derselben historischen Grundlage ist das Markenzeichen "Accademia dei Vinattieri" verpflichtet, welche auf dieser Qualitätsbasis eine Auswahl von qualitativ hochwertigen Proseccchi zusammenstellt.

Hinweis: enthält Sulfite

**Trinkreife**  
**Traubensorten**  
**Passend zu**  
**Degustationsnote**

bis 2 Jahre nach Kauf

Glera

Apéro, Asiatisch, Meerfisch & Meeresfrüchte, Süßwasserfisch  
In der Nase würzig, leicht rauchig und frische exotische Frucht; Anklänge von Zitrusfrüchten, Ananas und Bananen.  
Am Gaumen cremig, weich und harmonisch; feine Säure und angenehm prickelnde Zitrusfrucht: Ein Bilderbuch Prosecco.  
Ideale Ausschanktemperatur bei 6 – 8°C