

Gaio Extra Dry Prosecco Superiore Conegliano-Valdobbiadene DOCG

Intense - très complexe - typique

Origine

Veneto

Cépage**Producteur**

Conte Collalto

Type de fermeture**Millésime****Maturité de dégustation****Taille de bouteille****Température de service****Teneur en alcool****Numéro d'article**

80320725

Culinaire**Élevage**

Lapin braisé, risotto crémeux, pâtes fraîches, mollusques et crustacés

À PROPOS DU VIN

Le Gaio Extra Dry Prosecco Superiore DOCG Millesimato est issu des collines historiques de Conegliano-Valdobbiadene. Élaboré à partir de raisins provenant exclusivement de ses propres vignobles, il associe l'élégance du cépage Glera à la complexité supplémentaire des cépages autochtones Verdiso et Bianchetta. L'équilibre subtil entre un sucre résiduel de 12 g/l et une acidité vive lui confère un caractère frais, harmonieux et élégant.

Lapin braisé, risotto crémeux, pâtes fraîches, mollusques et crustacés



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch



DESCRIPTION

Couleur

Robe jaune citron clair et brillante avec de légers reflets verts. Bulles fines et persistantes.

Aromatique

Intensité aromatique moyenne avec des notes fraîches d'agrumes, notamment de pamplemousse et de citron, complétées par des arômes de pomme, de coing et de fruits à noyau.

Corps

Extra Dry, avec une acidité fraîche, une effervescence fine et agréable ainsi qu'un corps léger. Les arômes fruités d'agrumes, de pamplemousse, de pomme et de fruits à noyau se prolongent en bouche. Une légère douceur résiduelle apporte harmonie et équilibre, tout en donnant au vin une agréable rondeur. La finale est fraîche et courte.

Impression générale

Un Prosecco Superiore élégant, marqué par une belle fraîcheur, une expression fruitée précise et un équilibre harmonieux entre acidité et douceur. Son profil aromatique typique et sa fine effervescence en font un vin polyvalent et convivial.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch