

LOC-0027 - +39 Prosecco DOC Locanda Italia

Descrizione

Prodotto in Veneto, in uno dei territori vinicoli più stimati al mondo, il nostro Prosecco +39, dal colore paglierino e il sapore fresco e sottile che culmina in un finale deliziosamente armonioso, rimanda a profumi di mela e fiori di acacia. È ideale per piatti leggeri di pesce e erbe aromatiche, o come aperitivo.

Vendemmiate verso la metà di settembre, le uve vengono lavorate senza l'uso di derivati animali e in linea con il nostro approccio ecocompatibile verso la biodiversità naturale.

Descrizione breve

Prodotto in Veneto, in uno dei territori vinicoli più stimati al mondo, il nostro Prosecco +39, dal colore paglierino e il sapore sottile che culmina in un finale armonioso, rimanda a profumi di mela e fiori di acacia.

Partner - Produttore

Locanda Italia ha selezionato Vittorio Festa, abruzzese, tra i più premiati e conosciuti enologi italiani, appassionato e profondo conoscitore della propria terra di origine e di tutto il patrimonio vitivinicolo nazionale e Diamond Group, team di produttori professionisti, intenditori ed appassionati di vino, con sede in Franciacorta. Partendo da una cantina situata all'interno delle mura del castello di Coccaglio e da numerose altre cantine partner in tutto il paese, distribuiscono nel mondo alcuni dei migliori vini italiani.

Condizioni di conservazione e modalità d'impiego

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Si consiglia di bere tra i 6 e gli 8 gradi.

È ideale per piatti leggeri di pesce ed erbe aromatiche, o come aperitivo.

Composizione

100% uva Glera.

Contiene **solfiti**.

Grado alcolico

11%

Formato

0,75 l