

LOC-0029 - ITA-19 Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Locanda Italia

Descrizione

Prodotto in Valdobbiadene, uno dei territori vinicoli italiani più prestigiosi e vocato alla produzione di Prosecco Docg, il nostro Prosecco ITA rimanda a profumi eleganti di frutta fresca a polpa bianca e piccoli fiori di campo. Con un colore paglierino e una spuma fine, ma persistente, al gusto è fresco e armonico con un finale di gradevole dolcezza. Ideale come aperitivo, accompagna molto bene anche primi piatti delicati e pietanze a base di pesce. Vendemmiate verso la metà di settembre, le sue 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 Valdobbiadene, cuore nobile del territorio più vocato alla produzione del Prosecco, il nostro ITA millesimato rimanda a profumi eleganti di frutta fresca a polpa bianca e piccoli fiori di campo.

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.

Ideale come aperitivo, accompagna molto bene anche primi piatti delicati e pietanze a base di pesce.

Composizione

100% uva Glera.

Contiene **solfiti**.

Grado alcolico

11%

Formato

0,75 l