



DON GIOVANNI
DA PONTE

PROSECCO
di Conegliano ~ Valdobbiadene

PROSECCO CUVÉE BRUT



Mousseux fabriqué suivant la méthode italienne, Don Giovanni est le fruit de la sélection exclusive de raisins Prosecco de qualité cultivés sur les douces collines de Conegliano et Valdobbiadene, une succession rythmée de versants modelés depuis des siècles par les vignobles. Avec son fin perlage, il séduit avec son arrière-goût fascinant de miel d'acacia et de pomme mûre.

APPELLATION

Raisins vendangés dans la zone de Conegliano et Valdobbiadene sur les collines traversées par la "route du vin blanc", à 300/400 mètres d'altitude avec un climat frais et sec.

CÉPAGE

100% Prosecco de Conegliano et Valdobbiadene, fabriqué suivant la méthode italienne avec fermentation lente, en cuve close pressurisée, suivie de prise de mousse naturelle avec formation de petites bulles de CO₂ et production de notes aromatiques enivrantes.

DEGRÉ ALCOOLIQUE

11,5 % vol.

SENSATIONS VISUELLES

Couleur jaune paille pâle.

**CARACTÉRISTIQUES
ORGANOLEPTIQUES**

Bouquet fruité et délicat qui rappelle la pomme Golden, avec nuances florales. Sec et très frais.

COMMENT LE BOIRE

Indiqué pour tout le repas avec des plats légers, parfait pour accompagner des hors d'œuvre et des plats légers à base de poisson ou de viande blanche.

ACIDITÉ TOTALE

6,0 gr/l.

SUCRES RÉSIDUELS

12 gr/l.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10-12 °C.



ANDREA DA PONTE
Distillatori per vocazione dal 1892®

CONEGLIANO VENETO

Distilleria Andrea Da Ponte Spa - Via I Maggio, 1 - 31010 Corbanese di Tarzo (TV) - Tel. +39 0438 933011 - Fax +39 0438 933034

Sede legale - C.so Mazzini, 14 31015 Conegliano (TV) - C.P. 182 - info@daponte.it - www.daponte.it

Riferimento tecnico e sensoriale Enologo Graziano Freschet