



DON GIOVANNI **DA PONTE**

PROSECCO
di Conegliano ~ Valdobbiadene

PROSECCO EXTRA DRY



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, où la légère altitude garantit des températures fraîches et une absence d'humidité quasi totale.

CÉPAGE

100% Prosecco, fabriqué suivant les règles de la célèbre méthode italienne qui prévoit que la fermentation lente s'effectue en cuve close pressurisée, suivie de prise de mousse naturelle avec formation de minuscules bulles d'anhydride carbonique et production de notes capables de livrer des caractéristiques aromatiques enveloppantes.

DEGRÉ ALCOOLIQUE

11,5 % vol.

SENSATIONS VISUELLES

Couleur jaune paille pâle.

CARACTÉRISTIQUE ORGANOLEPTIQUES

Plein, souple et goûteux, ce Prosecco possède un bouquet enivrant évoquant les délicates essences des fleurs et celles des fruits mûrs, ainsi que la douceur du miel d'acacia.

COMMENT LE BOIRE

Indiqué comme mousseux apéritif, excellent en toute occasion.

ACIDITÉ TOTALE

6,5 gr/l.

SUCRES RÉSIDUELS

18 gr/l.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10-12 °C.



ANDREA DA PONTE
Distillatori per vocazione dal 1892®

CONEGLIANO VENETO