



CAVALIERE D'ORO PROSECCO

VENETO DOC, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco espumoso.

Variedad: 100% Glera.

Alcohol: 10,5 %

Vinificación: La uva se somete a un prensado suave y fermentación con levaduras seleccionadas a una temperatura controlada de 18° C en depósitos de acero inoxidable durante 15 días. Después de la fermentación, el vino se mantiene a temperatura controlada de 8°C en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 6 - 8 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color dorado pálido verdoso, limpio y brillante.



Las notas fragantes de flores cultivan un aroma agradablemente dulce con mango maduro y notas de miel.



Este vino tiene un bajo nivel de acidez y exhibe una fuerte esencia de frutas tropicales en el final duradero.



Nuestro Prosecco es el aperitivo perfecto con pescados picantes, carnes, o una tarta de frutas tropicales o un panettone.



La Bodega

Sus raíces de vinificación que se remontan a 1480, en el catastro presentado por Tommaso Soderini en 1464 a los "Oficiales" del Registro de la Propiedad de la República de Florencia, se señaló que el vino y el aceite eran los productos más preciados de la finca. Este es el comienzo oficial conocido del vino Castello di Gabbiano y Cavaliere d'Oro.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com