



Luca Ricci











Azienda Agricola

ITALIANO



ASOLO-PROSECCO
SUPERIORE
D.O.C.G. MILLESIMATO EXTRA DRY

DO CASE

- UVAGGIO  100 % GLERA
-
- AREA DI PRODUZIONE  VENETO – MONTELLO E COLLI ASOLANI (TV)
-
- TERRENO  MARNOSO
-
- GRADAZIONE ALCOLICA  11%
-
- COLORE  GIALLO PAGLIERINO. SPUMA RICCA E FITTA. PERLAGE FINE E CONTINUO.
-
- BOUQUET  INTENSO E FRUTTATO CON RICHIAMI ALLA MELA GOLDEN E ALLA PERA WILLIAM. RICORDA I PROFUMI DEI FIORI DI GLICINE E IRIS, DEL SAMBUCO E IL MIELE DI ACACIA
-
- GUSTO  FRESCO, SCHIETTO E COERENTE CON IL PROFUMO. RIVELA UN PERFETTO EQUILIBRIO, PIENEZZA ED ELEGANZA.
-
- BICCHIERE CONSIGLIATO  LA CLASSICA FLÛTE, OPPURE UN AMPIO CALICE CHE PERMETTA DI COGLIERE AL MEGLIO LA FINEZZA DEI PROFUMI.
-
- ABBINAMENTI  IDEALE COME APERITIVO. CONSIGLIATO NELL'ACCOMPAGNAMENTO A PIATTI DI CROSTACEI E FRUTTI DI MARE, RISOTTI ALLE ERBE PRIMAVERILI, FORMAGGI FRESCHI, SUSHI E OGNI TIPO DI CUCINA ETNICA
-
- TEMP. DI SERVIZIO  RAFFREDDATO IN UN SECCHIELLO CON GHIACCIO A 6 - 8°C
-



AZIENDA AGRICOLA LUCA RICCI
Via Cucco, 27 - 31058 Susegana (TV)

W W W . L E F A D E . C O M