



VINI SPUMANTI DOC / DOCG - Metodo Charmat
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC / DOCG - Metodo Charmat

Diploma di merito

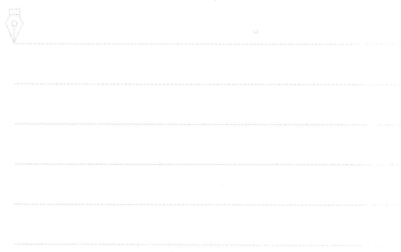
CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT "MASO DI RONCHE" 2019

CENETAE

Questo Brut si presenta colore giallo paglierino con una spuma evanescente ed un perlage fine e persistente. Il profumo risulta di grande intensità ed equilibrio: fresco e fruttato con note floreali come fiori di acacia. Sapore intenso e fresco. Ottimo vino a tutto pasto. Si accompagna perfettamente a pesce al forno, crostacei e primi piatti delicati.

Straw yellow Brut wine with an evanescent foam, and a fine and persistent perlage. The bouquet has a great intensity and balance: fresh and fruity with floral notes of acacia flowers. The taste is intense and fresh. Great for the whole meal. It perfectly accompanies baked fish, shellfish and delicate first courses.

alcool / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 6°/8°



CENETAE

Via Jacopo Stella, 34 - Vittorio Veneto (TV)
www.cenetae.it
info@cenetae.it

