



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

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY “MASO DI RONCHE” 2019

CENETAE

Questo Prosecco Superiore appare colore giallo paglierino scarico con un perlage fine e persistente. All'olfatto il profumo è fresco e fruttato con sentori di mela acerba e pesca. Sapore intenso, armonioso e fresco. Ottimo anche da solo, può essere accostato a piatti di pesce crudo, a un risotto gamberetti e zucchine ma è ottimo anche per accompagnare pane e soppressa.

Pale straw yellow Prosecco Superiore with a fine and persistent perlage. The bouquet is fresh and fruity with hints of unripe apple and peach. The taste is intense, harmonious and fresh. Great to be sipped alone, it can accompany dishes of raw fish, shrimps and zucchini risotto, but it is also excellent to accompany bread and “soppressa”.

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



CENETAE

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

