

Villa Sandi Prosecco DOCG Valdobbiadene Extra Dry 75 cl 11% Vol.

Villa Sandi Italien Veneto 75 cl 11% Vol. % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein hochwertiger Prosecco aus Valdobbiadene mit fruchtigen Aromen von Stachelbeere und Pfirsich sowie knackiger Apfelfrucht.

Servierempfehlung

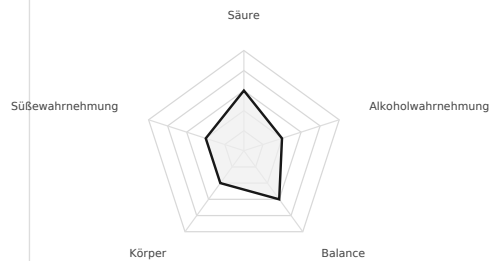
Gut gekühlt bei 6-8 °C servieren.

Passt zu

Passt zu leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten oder als Aperitif.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Basis für Cocktails.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Struktur		Stil und Charakter		Aromatik	
Glanz	Brillant	Säure	Mittel	Stil	Frisch, Fruchtbetont, Floral, Elegant, Lebendig	Frucht	Gelber Apfel
Klarheit	Brillant	Alkoholwahrnehmung	Leicht				
Farbintensität	Hell	Balance	Ausgewogen				
Perlage / Still	Perlend	Körper	Leicht				
Farbton	Strohgelb	Süßwahrnehmung	Halbtrocken				
Depot / Sediment	Kein Sediment	Textur	Cremig				
Abgang		Schaumwein		Vinifikation		Servieren	
Charakter	Fruchtig, Harmonisch, Frisch	Dosage	Extra trocken	Barrique	Kein Barrique-Ausbau	Dekantieren	Nicht dekantieren
Länge	Mittel	Mousse	Fein	Flaschengärung	Keine Flaschengärung	Glas	Schaumweintulpe
		Perlage	Fein	Hefelager	Kurzes Hefelager	Serviertemperatur	Sehr kalt servieren
		Herstellungsmethode	Tankgärung	Holzausbau	Nicht im Holz ausgebaut		
Begleitung							
Speisenbegleitung	Aperitif, Antipasti, Meeresfrüchte, Frischkäse						