# Bresolin

## Prosecco Superiore Bio noté jusqu'à 96/100

Par Qaviste

Détails de l'offre




## SIOR LINO EXTRA DRY

Sior Lino est un Prosecco raffiné, déployant avec délicatesse ses arômes de raisins, d'infusions d'herbes fraîches, de menthe et d'orgeat. Savoureux, délicieusement fruité et sucré, il s'avère gourmand, mais désaltérant et frais à la fois, une bulle que l'on croque et qui ne fatigue jamais le palais.

**Appellation**

Asolo Prosecco Superiore DOCG

**Cépage**

100% Glera

**Style**

Effervescent

**Pays**

Italie

**Région**

Veneto

**Culture**

Biologique certifiée

**Nature du sol**

Argileux

**Contenance**

75cl

**Bouchon**

Liège

**Conditionnement**

Carton

**Vinification**

Méthode Charmat (Martinotti)

**Elevage**

12 mois de cuve

**Maturité**

A déguster dans sa jeunesse

**Dosage sucres résiduels**

15g/l

**Accords mets/vin**

Apéritif, carpaccio de saumon mais aussi sur un dessert aux fruits frais

**Température de service**

6-8°C

**Degré alcoolique**

11.5% vol

# Bresolin

## Prosecco Superiore Bio noté jusqu'à 96/100

Par Qaviste

Détails de l'offre




## BENNY EXTRA BRUT

Avec son cordon fin et régulier de bulles interminables, Benny déploie avec délicatesse ses arômes muscatés, on reste très proche du raisin avec également des accents de pommes et de poires fraîches. La bulle est abondante et d'un diamètre conséquent, peu d'alcool, très désaltérant et frais, il s'avère tout à fait conseillé pour une destination apéritive et festive!

**Appellation**

Asolo Prosecco Superiore DOCG

**Cépage**

100% Glera

**Style**

Effervescent

**Pays**

Italie

**Région**

Veneto

**Culture**

Biologique certifiée

**Nature du sol**

Argileux

**Contenance**

75cl

**Bouchon**

Liège

**Conditionnement**

Carton

**Vinification**

Méthode Charmat (Martinotti)

**Elevage**

12 mois de cuve

**Maturité**

A déguster dans sa jeunesse

**Dosage sucres résiduels**

4g/l

**Accords mets/vin**

Apéritif à toute heure, carpaccio de saumon mais aussi sur un dessert aux fruits frais

**Température de service**

6-8°C

**Degré alcoolique**

11.5% vol