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

Tipologia: VINO SPUMANTE – EXTRA DRY

Regione e denominazione: VENETO – VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Presa di spuma: METODO CHARMAT

Gradazione alcolica : 11% vol. Zuccheri: 16 g/l

Temperatura di servizio: 6-8°C

Giovane, frizzante, disinvolto. Val D'Oca presenta JOS, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG spumante Extra Dry; una nuova etichetta che esprime le caratteristiche della denominazione e lo 'spirito' che ha fatto del prosecco un must conosciuto e apprezzato in tutto il mondo. Al carattere originario, JOS aggiunge verve e freschezza e propone uno spumante destinato a conquistare il mondo dei giovani e a riconfermare l'apprezzamento da parte degli appassionati, accomunati dal desiderio di conoscere il DOCG VALDOBBIADENE SUPERIORE

Brillante e limpido con perlage elegante, JOS offre aromi intensi con un netto sentore di mela Golden. Lieve ma non trascurabile l'aroma floreale che ricorda il glicine e l'acacia. Al gusto, le note acide si uniscono alla morbidezza ed a una corretta sapidità.
Una semplice armonia che lascia in bocca una piacevole sensazione.

Singolare e armonico, JOS è perfetto per il classico aperitivo.
Grazie alla sua natura delicata si accompagna molto bene anche a primi piatti a base di verdura, pesce alla griglia o arrosti di carne bianca.

BOTTIGLIA: 0,75 l
PALLET: 80 CARTONI x 6 BOTTIGLIE (480 bott.)
CODICE: 258

Val d'Oca S.r.l.
Via S.Giovanni, 45 – Fraz. Bigolino
31049 Valdobbiadene (TV)
Tel. 0423.982070 – Fax 0423.3499991
e.mail: valdoca@valdoca.com
website: www.valdoca.com
revisione 01/08/2019