

Prosecco DOP Extra Dry Orlotti

Glera


BOSIO



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Corría el año 1967 cuando Egidio y Ángela decidieron iniciar un trabajo y una vida llena de cansancio y satisfacciones; como todo buen agricultor Egidio empezó paso a paso, con humildad y tesón, sin pretender alcanzar el éxito de inmediato y sabiendo que trabajando duro y prestando atención a la calidad de los productos le habría dado resultados.

Después de más 25 años de experiencia en la importación y distribución de vinos y abarrotos de origen italiano en todo México, es que la familia Orlotti decide crear este proyecto, donde lo que se busca es satisfacer a los más exigentes paladares, encontrando en sus productos una fuerte relación con el territorio y sus tradiciones.

NOTAS DE CATA

Vista: color amarillo pajizo pálido, brillante y un perlage delicado y vivo.

Nariz: En nariz se notan aromas de pera, acompañados de notas de flores de narciso.

Boca: Tiene un sabor fresco y suave.

Maridaje: Perfecto para descorchar para un aperitivo con amigos y adecuado para acompañar platos de pescado y carne blanca, carpaccios de pescado o mariscos y tarta de atún.



Vinícola / Enólogo:

Orlotti
Luca Bosio



Grados de Alcohol:

11% Alc.



Cépage:

Glera



Temperatura de Consumo:

6 - 8 °C.



Vinificación:

Fermentación utilizando el método Martinotti (Charmat)

Veneto

Norte
ITALIA

Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen

