



LE VIGNE DI ALICE

Alice, Signature Metodo Classico

Le Vigne di Alice

Le Vigne di Alice, dans le Veneto, allie tradition familiale et techniques œnologiques modernes. Sous la houlette de Cinzia Canzian, on y élabore des vins effervescents expressifs, axés sur le terroir et le savoir-faire. Il en résulte des vins raffinés, alliant élégance et caractère.

Signature Metodo Classico

Le Signature Metodo Classico est un vin effervescent complexe, 100 % Glera, élaboré selon la méthode classique. Un élevage d'au moins 30 mois sur lies lui confère de fines notes de levure, d'agrumes et de brioche. Tendru, frais et riche, il est parfait avec du homard, du poisson grillé ou pour les grandes occasions.

Référence **240041**EAN **240041**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Bulles
Couleur	Blanc
Producteur	Le Vigne di Alice
Pays	Italië
Région	Vénétie
Appellation	DOCG Prosecco Superiore
Cépage(s)	glera
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	2-5 Ans
Mets	Apéritif, Poisson grillé