FAMIGLIA

Cielo

BLU COLLECTION

Alcool:
10,5% by Vol.

Temperatura di servizio:
6°-10°C

Potenziale di invecchiamento:
bere giovane,
entro 1-3 anni

Denominazione:
Prosecco DOC

Bottiglia:
750 ml
Ondino 600 gr
80 (5x16 layers)
EAN Code:
8008900001976

Prosecco DOC Extra Dry

Il paradiso in rosa

Il cielo nel bicchiere, con tonalità rosa per renderlo irresistibile. Le bollicine del Prosecco Rosé nascono dall'esperienza della famiglia Cielo e sono state premiate con 94 punti dall'esperto di vini italiano Luca Maroni. Un colore che cattura immediatamente l'occhio abbellito dalle sfumature della nuova Collezione Blu, progettata per offrire delizie frizzanti da stappare ogni volta che vuoi, con chiunque tu voglia. Il Prosecco Rosé ti regala momenti speciali ogni giorno, in ogni stagione. Un altro desiderio realizzato, con i colori del cielo.

Punti chiave:

- ✓ *Una bottiglia speciale incisa con onde in rilievo, a evidenziare il legame tra Cielo e i progetti legati all'acqua*
- ✓ *La nostra gamma di best seller in tutto il mondo*
- ✓ *Uve: Glera e Pinot Noir*
- ✓ *Supportiamo WTW: l'acqua come risorsa chiave per la vite e per la vita*
- ✓ *Benefit Corporation*

WE SUPPORT WINETOWATER.ORG

SUSTAINABLE WINERY 3E EQUALITAS

Note di degustazione

La vivacità dei suoi profumi è eguagliata solo dall'effervescenza delle sue bollicine. Nel Prosecco Rosé Cielo scoprirai aromi divini, con note di fragole e ciliegie. Una deliziosa combinazione di texture morbide e croccanti, con un finale piacevolmente secco e rinfrescante. Arricchisci il tuo happy hour con questo Prosecco, il suo seducente colore e il suo delizioso sapore ti faranno desiderare di berne ancora. Puoi apprezzarlo anche in affascinanti esperimenti di mixologia, per un cocktail delizioso con pompelmo e fragole. Queste "bollicine in rosa" ti portano sulle nuvole, grazie alla leggerezza e ai suoi aromi.

I migliori abbinamenti

Aspettare di sorseggiare il Prosecco Rosé della Collezione Blu è già un piacere di per sé. Le sue bollicine sono così facili da abbinare a molti antipasti, immaginale accanto a invitanti stuzzichini e avrai un delizioso assaggio di ciò che ti attende. Poi gustandolo con pizza con acciughe o pizza Margherita, canapé di salmone crudo e formaggio morbido, pomodorini e mozzarella, patatine fritte con salsa aioli, cocktail di gamberetti, involtini di prosciutto, anelli di cipolla, formaggio halloumi fritto, involtini primavera vegetariani, dumpling di gamberi e ratatouille. Tante possibilità per ogni tipo di festa!