

Prosecco
LÉO DISTRIBUTION



Prosecco
LÉO DISTRIBUTION



Prosecco
LÉO DISTRIBUTION



L'effervescence à l'italienne

www.leodistribution.com

  Prosecco Leo Distribution

Père et fils d'origine italienne, nous voulons vous faire partager notre passion de l'art culinaire italien en distribuant quelques boissons qui se marient à merveille avec les plats français.

Nous prenons soin de sélectionner les meilleurs produits que nous avons testés et goûtés pour vous durant nos nombreux séjours transalpins.

Nos produits proviennent directement de la **CANTINA de RAUSCEDO** située au nord Est de l'Italie et dont la renommée n'est plus à faire.

Notre siège, situé en plein cœur de la France pour faciliter l'export de nos produits et simplifier la logistique, vous accueille à l'adresse suivante :

Prosecco
LÉO DISTRIBUTION



7, rue Joliot Currie
18230 SAINT DOULCHARD
Tél. 06 45 79 74 79
www.leodistribution.com



Prosecco Extra Dry

Un corps bien présent. De fines bulles et une persistance aromatique pour accompagner apéritifs et petits fours.

Sa robe jaune pâle et brillante dégage des arômes de fruits avec des notes d'agrumes et de fleurs. Côté dégustation, ce vin est sec et rond à la fois.

Ce Prosecco Extra dry est surtout un vin intemporel qui peut s'apprécier à tout moment de la journée. Quelque soit l'occasion "Débouchez un instant de Dolce Vita".

Méthode de fabrication :

Délicate macération à froid des raisins, doux pressurage et fermentation à température contrôlée.

Fermentation obtenue avec la méthode "martinotti" et lente prise de l'effervescence à 12°C.

Degré d'alcool : 11%Vol

Température de service : 6-8°C

Conservation : A conserver dans un endroit frais et éviter l'exposition prolongée à la lumière.

Moscato Dolce



Vin aromatique par excellence car on y retrouve intacts, les arômes du raisin.

Le Moscato parfait doit donner l'impression d'avoir croqué un grain du fruit.

D'un jaune pâle avec de délicats reflets verdoyants, il dégage un bouquet aromatique, floral et fruité. Il convient idéalement pour les desserts.

Méthode de fabrication :

Fermentation obtenue avec la méthode "Martinotti" et lente prise de l'effervescence à 10°C.

Degré d'alcool : 8% Vol

Température de service : 6-8°C

Conservation : Conserver dans un endroit frais et éviter l'exposition prolongée à la lumière.

