

Prosecco Doc Spumante Brut



Les notre vins sont le fruit d'un travail attentif et amoureux : la sélection minutieuse des raisins, les vinifications ajustées pour mettre en valeur l'expressivité des matières premières et les raffinements éprouvés au fil des ans confèrent aux vins une personnalité bien définie, un caractère fort et une grande finesse et élégance.

VINIFICATION

Après avoir sélectionné les meilleures grappes de nos propres vignes, la fermentation pour la seconde fermentation a lieu à une température de 14°C pour obtenir un perlage fin à l'oeil. Cette technique permet d'obtenir des arômes délicats et particulièrement agréables en bouche.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Vin d'une couleur jaune paille intense avec des reflets verdâtres. Il possède un tableau olfactif d'une bonne ampleur et d'une grande élégance, parfum de poire et de pomme verte, en arrière-plan pamplemousse et zeste de citron. Des notes de thym et de sauge complètent le tout. Harmonieux et très agréable en bouche.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

C'est un vin effervescent charmant qui sera excellent à l'apéritif ou tout au long du repas. Apéritif d'înatoire, plats légers Pavlova aux fruits exotiques – Fraisier.

Un Prosecco agréable, aérien, pour vous désaltérer dès l'apéritif!

PRIX



Challenge
Millésime **BIO**



Médaille d'argent Concours BioMillésime 2022

Meilleur vin mousseux étranger
Montecarlo Gastronomie Novembre 2022



FICHE TECHNIQUE

CÉPAGE	100% Glera
RÉGION	Veneto, Loncon di Annone Veneto
CATÉGORIE	Vin Effervescent



APPELLATION	Prosecco Spumante DOC
ALCOHOL CONTENT	11.00 % vol
DOSAGE	8,00 g/l
TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE	6 – 8°C