



Prosecco Spumante DOC Treviso Brut Biologico



 *Vignoble d'origine*
 *Vignobles Le Contesse*

Description du produit

Vin mousseux obtenu par refermentation en autoclave, avec des levures sélectionnées et à température contrôlée.



Zone d'Origine: Province de Trévis.

Altitude: 40 m au dessus du niveau de la mer.

Type de terrain: texture moyenne.

Cépages: Glera.

Système de culture: Sylvoz.

Période de récolte: Deuxième décennie de septembre.

Technologie "Le Contesse":

- pressage doux et nettoyage du moûts par décantation statique à froid.
- conservation d'une partie du moût à froid, vinification de la partie restante à température contrôlée puis stockage dans des cuves en acier inoxydable à basse température.
- refermentation en autoclave avec des levures sélectionnées.
- mise en bouteille et repos pendant quelques semaines dans un entrepôt conditionné.

Degré d'alcool: 11 % vol.

Résidus de sucre: 10 g/l.

Perlage: fin et persistant.

Couleur: jaune paille clair.

Parfum: parfum agréablement fruité et souvenirs floraux de pomme, de poire et de petites fleurs blanches.

En bouche: à l'acidité agréable, fine et extrêmement harmonieuse.

Température de dégustation: 6-8°C.

Accompagnement: Excellent à l'apéritif, mais grâce à sa polyvalence exceptionnelle, c'est un vin pour toutes les occasions. Excellent avec des plats de poisson et pour trinquer aux événements les plus brillants.