



Prosecco Mousseux DOC Treviso Brut Nature



Description du produit

Ce vin naît de l'expérience de Loris Bonotto et de la passion d'Enrico Buffoni, deux palais exigeants qui ont su maintenir l'équilibre parfait entre fraîcheur et raffinement.



0,750 lt

Zone d'Origine: Province de Trévis.

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

Type de terrain: limoneux.

Cépages: Glera.

Système de culture: Sylvoz.

Période de récolte: Deuxième décennie de septembre.

Degré d'alcool: 11 % vol.

Résidus de sucre: 2-3 g/l.

Technologie "Le Contesse":

- cueillette manuelle des raisins;
- 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.

Perlage: fin et persistant.

Couleur: brillant, jaune paille clair.

Parfum: d'agréables parfums floraux, représentés notamment par les notes délicates de glycine et de fleurs d'acacia fruitées avec des notes de pomme Golden et de pêche.

En bouche: agréable, équilibré et persistant.

Température de dégustation: 6-8°C.

Accompagnement: excellent à l'apéritif, avec son caractère sec, il accompagne bien les plats de poisson, surtout le poisson cru.