



39^{50\$}

CARTON
DE 3 /
118^{50\$}



VILLA SANDI – Il Fresco Prosecco – 1,5L

ITALIE, VENETO

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

IP14707453

PAYS

Italie – Veneto

FORMAT

1500

TYPE DE PRODUIT

Mousseux

CÉPAGE

100% Glera

ALCOOL

11

DISTRIBUTION

Importations Privées

APPELLATION

Conegliano Valdobbiadene – Prosecco

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Les raisins entiers sont mis dans la presse pneumatique pour un pressage en douceur et le moût qui en résulte, après le rayage, est mis dans des cuves où la fermentation a lieu à une température contrôlée entre 15-16 degrés C pour rehausser les parfums. Après avoir atteint le taux d'alcool et de sucre requis, la fermentation est arrêtée par réfrigération. Après une courte période de décantation, le vin mousseux est prêt à être mis en bouteille.

PARTICULARITÉS –

Le vin est produit en cuves closes suivant le procédé traditionnel de la Vénétie. Celui-ci est de qualité Brut.

DÉGUSTATION

VISUEL

Jaune paille très pâle avec une mousse fine et légère, persistante.

OLFACTIF

Arômes de fleurs et de fruits, avec un soupçon de pomme golden et des notes de fleurs de montagne.

GUSTATIF

Sec, frais et savoureux en bouche, les saveurs persistent jusque dans la finale harmonieuse et fruitée.

ACCOMPAGNEMENT

Un vin d'apéritif qui peut passer à table avec des pâtes tout simplement assaisonnées d'huile d'olive.

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ

5.8 g/l

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

14 g/L