



VILLA SANDI



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAGN FINANCED ACCORDING TO EU REG N. 1308/2013



18⁹⁰\$



VILLA SANDI – Il Fresco Prosecco DOC Rosé Millesimato – 2021 ITALIE, VÉNÉTIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

14712519

PAYS

Italie – Vénétie

FORMAT

750

MILLÉSIME

2021

APPELLATION

DOC Prosecco Rosé

CÉPAGE

Pinot Noir et Glera

ALCOOL

11

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Mousseux

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Régions de la Vénétie et du Frioul-Vénétie Julienne

TYPE DE SOL

Sols marneux d'origine alluviale riches en squelette

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

À la fin août pour le Pinot Noir et fin septembre pour le Glera

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Les raisins blancs entiers sont introduits dans le pressoir pneumatique pour un pressurage doux. Le moût soutiré est conservé dans des cuves à température contrôlée jusqu'à son utilisation pour la production du vin mousseux. Quant aux raisins rouges, après le pressurage, une légère macération destinée à l'extraction de la couleur et de quelques tanins a lieu en cuve à une température contrôlée de 22-23 °C, ce qui permet également la mise en valeur des arômes. Une petite partie du vin rouge est mélangée au moût blanc. La cuvée ainsi obtenue, à laquelle on ajoute des cultures de levures sélectionnées, est mise à fermenter dans des cuves à 15-16 °C pour rehausser les parfums. La fermentation est arrêtée par réfrigération dès que la teneur en alcool et en sucre est atteinte. Après au moins deux mois en contact avec les levures, le vin mousseux est prêt à être mis en bouteille.

DÉGUSTATION

VISUEL

Élégante teinte rose aux reflets cuivrés; perlage vif et persistant.

OLFACTIF

Fraîcheur aromatique révélant un bouquet de fruits rouges et d'effluves floraux, plus particulièrement des notes de grenade et de rose.

GUSTATIF

Velouté et ample, agréablement équilibré.

ACCOMPAGNEMENT

Excellent en apéritif. Compagnon idéal des hors-d'œuvre, linguine, fromages fins et petites pâtisseries.

ACCOMPAGNE

Apéro, Pâtes, Fromages, Desserts

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ

5.5 g/l

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

12 g/l

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8-10 °C