



7⁰⁵\$

CARTON
DE 24 /
169²⁰\$



VILLA SANDI – Il Fresco Prosecco – 200 ml

ITALIE, VÉNÉTIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14747164

PAYS
Italie – Vénétie

FORMAT
200

TYPE DE PRODUIT
Mousseux

CÉPAGE
100% Glera

ALCOOL
11

DISTRIBUTION
Importations Privées

APPELLATION
DOC Prosecco

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Trévise, Vénétie

TYPE DE SOL
Sols variés: alluviaux, calcaires, argileux et marneux

ALTITUDE
Entre 70 et 450 mètres

CARACTÉRISTIQUE
Les domaines de Villa Sandi se situent dans la province de Trévise (Conegliano Valdobbiadene, Colli Asolani) mais aussi dans le Frioul-Vénétie-julienne (Friuli Grave). La présence des collines préalpines protègent la région des vents froids – en résulte un climat généralement doux, marqué par de bonnes précipitations et beaucoup d'ensoleillement 2500 pieds/ha

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Vendanges vers la troisième semaine de septembre

Le terrain escarpé de la région exige souvent des vendanges manuelles

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Pressurage pneumatique
1^{ère} fermentation: entre 15 et 20 jours à température contrôlée
2^e fermentation: entre 20 et 30 jours à température contrôlée entre 15-16°C d'après la méthode traditionnelle 'Martinotti' i.e. en cuves closes sous pression
Arrêt de fermentation par refroidissement

FILTRATION –
Filtrage et transfert en cuves de tirage

PARTICULARITÉS –
La méthode 'Martinotti', d'après Federico Martinotti qui inventa le procédé en 1895, est plus connue sous le nom de 'Charmat', d'après Eugène Charmat qui fut néanmoins le premier à en déposer le brevet.

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.

TEMPÉRATURE
Entre 6° et 8°C

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ
5.8 g/L

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
14 g/L