

TERRE VARDIN

PROSECCO DOC ROSÉ EXTRA DRY



Origine : Italie

Appellation : Prosecco D.O.C

Alcool : 11%

Cépage : 85% Glera, 15% Pinot Nero

Présentation :

Notre cave, familiale fondée en 1922, est située au cœur de la «Marca Trevigiana», la région autour de Trévise, nichée dans la collines vallonnées de Conegliano et Valdobbiadene.

Vinification

1ère fermentation avec transformation du moût en vin à une température contrôlée entre 14° et 16°.

Le Pinot Noir est vinifié séparément avec une courte macération à basse température

Avec la méthode Martinotti en autoclave la 2^{ème} fermentation dure au moins 90 jours.

NOTES DE DEGUSTATION :

Perlage : Fin, élégant et persistant.

Robe : Couleur Rose pâle

Nez : Bouquet intense délicat et parfumé, agréablement fruité avec des notes marquées de fruits tels que la fraise, la framboise, la cerise , des notes florales comme la rose.

Bouche : Belle fraîcheur , élégant et équilibré., une finale rehaussé par une touche aromatique très agréable.

SUGGESTIONS GOURMANDES :

Que la fête commence A l'apéro , avec les antipastis , viande grillée , tomate mozzarella ,

Coup de Cœur : avec une Bruschetta « Mamma Mia » que c'est bon


Prowines
Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be