



Prosecco di Valdobbiadene DOCG

Cartizze

Le Colture

Type	Vin pétillant
Origine	Italie, Veneto
Producteur	Le Colture Verona
Classification	DOCG
Expansion	La prise de mousse s'effectue selon la méthode Charmat avec refermentation en autoclave, dans des cuves spéciales étanches à la pression et à température contrôlée pendant environ 30 jours.
Contenu	75 cl
Phase de dégustation	jusqu'à 3 ans
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	11.5 %
Cépages	Glera
Numéro d'article	13402400

Commentaires

Une sous-appellation très restreinte située dans la commune de Valdobbiadene, entre les collines escarpées de S. Stefano et Saccol. Un petit amphithéâtre naturel avec des sols marneux, sableux et argileux permet au Glera d'atteindre une maturation complète, favorisant une concentration aromatique inhabituelle.

Recommandation culinaire

Sa saveur plus douce prolonge la persistance de l'arôme et en fait le vin idéal pour accompagner un dessert raffiné.

Notes de dégustation

Tout en conservant la fraîcheur du Prosecco, ce vin mousseux devient plus doux, riche en arômes qui rappellent les fruits blancs, l'abricot et la pêche, et qui s'estompent dans une note de fleurs d'agrumes et de rose. Son goût plus moelleux prolonge la persistance de l'arôme. Il présente une couleur jaune paille pâle, un perlage fin et persistant, un parfum intense et un goût fruité et agréable.