

Salatin – Brut Treviso DOC Prosecco Italy (PROSECCO) –

Domaine

Salatin

Ce vignoble est utilisé pour la fabrication de vins depuis le 15ème siècle. Le vignoble couvre une superficie de 44 hectares et est situé dans une zone de collines à la limite est du célèbre DOCG Conegliano Valdobbiadene, 60 km au nord de Venise.

Vinification

Les raisins sont légèrement pressés, après quoi la fermentation alcoolique a lieu avec des levures sélectionnées. La seconde fermentation, via la méthode Charmat, prend 45 jours à une température basse et contrôlée. Le sucre résiduel est compris entre 8 et 9 g / l.

Dégustation

Ce prosecco a une couleur jaune paille avec des reflets verts. Le bouquet révèle des arômes de poire, de pomme verte et d'acacia. La palette nous donne beaucoup de fraîcheur et un corps moyen, ainsi qu'une agréable acidité en finale.

Mets adaptées

Mollusques | Moules | Crustacés | Apéritif

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin mousseux

Cépage: Glera (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 1-2

Servir à: 6-8 °C

pdf.general.flavour-profile: Licht fris droog

