



Continent du Vin

## TERRE DEI BUTH- Prosecco Frizzante

### Cépages et terroir

**Producteur:** Terre dei Buth

**Viticulture et Vinification:** Paolo Marion

**Appellation d'Origine:** Treviso DOC

**Cépage:** 100% Gléra (aussi appelé Prosecco)

**Sols:** sol pierreux et caillouteux : pierres d'un blanc pure qui captent la chaleur durant la journée et la restitue pendant la nuit pour une maturation lente et progressive des raisins.

### Vendanges, vinification et élevage

**Vendanges:** Entre août et septembre.

**Vinification:** La première et la deuxième fermentations se déroulent dans des cuves en inox thermo-régulées à 16-18°C. Les levures sélectionnées sont d'origine naturelle. La fermentation se déroule pendant environ 10 jours dans une cuve dite autoclave qui permet d'emprisonner le gaz carbonique qui s'y dégage durant la phase fermentaire. Le vin est ensuite gardé en cuves durant quelques semaines. La pression finale obtenue dans la bouteille est de l'ordre de 2 bar.

### Dégustation, accord avec les mets

Le Prosecco frizzante combine la délicatesse des parfums avec la fraîcheur de son goût, intensifiée par la présence de cette fine effervescence.

Parfait à l'apéritif ou avec un risotto, des salades ou un snack léger.

### Analyses

Alcool: 10,5% ; Sucres résiduels: 11-13 g/l ; Acidité totale:6-7 g/l

### Conseils de Consommation et garde

A boire sans attendre.

Servir à 8-10°C.



Certifié issu de l'agriculture biologique