

B

TERRE DEI BUTH

prosecco organique

Terre dei Buth - Prosecco

Vénétie - Italie

Le domaine :

Le vignoble s'étend le long de la rivière du Piave, à la limite des prestigieuses collines de Conegliano et Valdobbiadene. Ce terroir exceptionnel, composé de galets blancs, le Prosecco, ou Gléra, bénéficie de l'influence du Piave descendant des glaciers des Alpes orientales procurant une humidité, une température et l'ensoleillement idéal pour une maturité harmonieuse des raisins.



Cépages : 100% Gléra (aussi appelé Prosecco)

Appellation d'Origine : Treviso DOC



Viticulture :

Vendanges entre août et septembre

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.

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 déroulent 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 :

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



Alcool : 10.5 °C

Accords mets et vin :

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



Conseils de consommation :

A boire sans attendre.

Température de service : 8-10 °C.



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CONTINENT DU VIN

1 Rue de l'Ardèche - 44800 Saint-Herblain

02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com

www.continentduvin.fr