

## Le domaine Terre dei Buth :

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.

*La version Frizzante du prosecco est facile à boire, agréablement fraîche, aromatique, vive en bouche, avec sa mousse délicate et son perlant très fin.*



BIO



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



**Appellation d'Origine :** Prosecco DOC

Zone de Production : Treviso -Vénétie

Terroir : Galets blancs



**Agriculture Biologique :**

- Travail du sol par binage et butage
- Engrais organique
- Effeuillage et écimage

**Vinification :**



La première fermentation se déroule 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. La prise de mousse se fait en cuve close pendant 30 jours, selon la méthode Charmat. Le vin est ensuite gardé en cuves durant quelques semaines. La pression finale obtenue dans la bouteille est de l'ordre de 2,5 bar.

**Dégustation :**

Perlant et couleur : légère effervescence, jaune clair.

Bouquet délicat de fleurs d'acacia et de pomme golden.

Bouche fraîche et agréable, délicate et bien équilibrée.



Alcool : 10.5 % - Sucre résiduel : 12-13g - Acidité totale : 5-6 g/L

**Accords mets et vin :**

Parfait en apéritif, avec des amuses-gueules, mais aussi pour accompagner des pâtes, des pizzas, des salades et des soupes.



**Conseils de consommation :**

A boire dès maintenant.

Température de service : 6-8 °C.



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