

SANMARTINO



VINI

San Martino GLERA



San Martino est une cave créée en 1969 à proximité de Trévis. Le terroir de San Martino se situe entre le fleuve Piave jusqu'aux fameuses collines de Conegliano et Valdobbiadene .

Ce Gléra - cépage utilisé pour faire le Prosecco est issu des vignobles de galets près du fleuve Piave. La bulle est obtenue par une prise de mousse naturelle avec la méthode Charmat.

Le nez offre des arômes de pommes et de fruits à pulpes blanches. En bouche la bulle est fine avec une belle délicatesse et une fraîcheur intense.



SANMARTINO

Italie

Venetie

Gléra Brut Spumante

Cépage : 100% Gléra

Type de culture : Raisonné

Analyse :

11 % d'alcool, 7 g de Sucre résiduel, Pression 5,5 Bar

Terroir :

Terroir de galets au bord du fleuve Piave.

Vinification :

Après une vendange manuelle principalement, les raisins sont ensuite vinifiés pour faire un vin tranquille. La prise de mousse a ensuite lieu en cuve selon la fameuse méthode charmat. Pendant environ 2 mois.

Notes de dégustation

Le nez offre des arômes de pommes et de fruits à pulpes blanches. En bouche la bulle est fine avec une très belle délicatesse et une fraîcheur intense.

Accord Mets et Vin

Idéal pour un apéritif et pour faire un Spritz ou un Ugo. Il accompagne aussi très bien un poisson cru et des fruits de mers.

Température

6/8 °C

Garde

2ans



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 Château Thébaud

02 40 65 62 53 - continentduvin@gmail.com

www.continentduvin.fr



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