



# San Martino EXTRA DRY PROSECCO DOC

San Martino est une cave historique créée en 1969 à proximité de Trévise. Le terroir de San Martino se situe entre le fleuve Piave jusqu'aux fameuses collines de Conegliano et Valdobbiadene classées au patrimoine mondiale de l'humanité. Les chais de San Martino se sont modernisés ces dernières années afin de garantir un minimum d'oxydation dans les process, de la vendange en passant par la prise de mousse et l'embouteillage du Prosecco, facteurs essentiels à la réussite de jolis Prosecco. Giovanni et Walter Cescon, deux jeunes frères, tiennent le domaine et sont au cœur de l'innovation ce qui rend aujourd'hui les Proseccos et autres vins de San Martino incontournables en Vénétie.

San Martino propose ici la cuvée Extra Dry Prosecco DOC, l'appellation la plus célèbres d'Italie. Sur cette cuvée, On retrouve une version symbolique du Prosecco avec une sucrosité mesurée et une bulle fine

**Italie**

**Venetie**

**Prosecco Extra Dry DOC**

**Cépage :** 100% Glera

**Type de culture :** Proche Bio

### **Terroir :**

Le terroir de San Martino se situe entre le fleuve Piave jusqu'aux fameuses collines de Conegliano et Valdobbiadene classées au patrimoine mondiale de l'humanité. On y trouve des galets et des alluvions

### **Vinification :**

La première fermentation se déroule dans des cuves en inox thermorégulées à 16-18°C. La fermentation se déroulent 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 mois. La pression finale obtenue dans la bouteille est de l'ordre de 6 bars avec une sucrosité d'environ 15 g..

### **Notes de dégustation**

Une robe jaune claire avec une belle effervescence, nous sommes ici en présence d'un Extra Dry avec 6 bars de pression. Le bouquet est délicat avec des notes de fleurs d'acacia et de poire fraîche. La bouche est vive, agréable, et bien équilibrée avec une bulle bien présente.

### **Accord Mets et Vin**

Parfait en apéritif, en dessert,  
sur des fromages

### **Température**

6/8 °C

### **Garde**

2 ans



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.