

Terre dei buth



SPAGO FRIZZANTE PROSECCO DOC

Le vignoble est tenu depuis plusieurs générations par la famille Marion. Mais c'est depuis les années 1990 et l'arrivée de Massimo que Terre dei Buth prend un tournant vers l'Agriculture Biologique et la culture du Gléra afin de produire du Prosecco. Terre dei Buth est situé à Mareno di Piave au bord de la rivière éponyme sur des terroirs de galets blancs. Paolo Marion gère la partie vinification et notamment les prises de mousse selon la méthode Charmat-Martinotti et bien sûr le vignoble est en Bio depuis près de 30 ans.

Terre dei Buth propose ici la cuvée Frizzante Spago Prosecco DOC, l'appellation la plus célèbres d'Italie. Sur cette cuvée, la parcellaire de galets blancs permet d'obtenir un Prosecco tout en élégance avec une très belle finesse de bulles. Une vision qualitative du Prosecco !

Italie

Venetie

Prosecco Frizzante DOC

Cépage : Gléra 100 %

Type de culture : Bio

Terroir :

Le vignoble s'étend le long de la rivière du Piave, à la limite des prestigieuses collines de Conegliano et Valdobbiadene. Sur 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. Le travail de la vigne est en Agriculture Biologique.

Vinification :

La première fermentation se déroule dans des cuves en inox thermorégulées à 16-18°C. Les levures sélectionnées sont d'origine naturelle. 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 3 bar.

Notes de dégustation

Une robe jaune claié avec une légère effervescence, nous sommes ici en présence d'un frizzante avec seulement 3 bar de pression. Le bouquet est superbement délicat avec des notes de fleurs d'acacia et de pomme golden. La bouche est fraîche, agréable, délicate et bien équilibrée.

Accord Mets et Vin

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

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.