

PROSECCO BRUT DOC TREVISO

Cépage: Le prosecco est l'ancien nom d'un cépage italien de raisins blancs. Son nom officiel actuel est GLERA.

Variété: Glera 100%

Zone de production: Grave di Papadopoli

Municipalité: Cimadolmo (Trévise) - Italie

Type de sol: principalement «squelette» avec un pourcentage de sable / limon

Récolte période: dix derniers jours à Septembre

Cuve de fermentation: cuves en acier inoxydable

Température de fermentation: 16/18 °C

Levures: sélectionné

Période de fermentation: 8/10 jours

La prise de mousse du Prosecco se fait en lançant une seconde fermentation naturelle. Mais si dans la méthode traditionnelle, cette opération se réalise en bouteille, pour le Prosecco la production de mousse s'opère en cuve close selon une méthode dite Charmat, du nom d'un français, Auguste Charmat qui breveta en 1911 l'outil adapté à cette méthode dont l'œnologue Italien Federico Martinotti avait ouvert la voie. Processus pétillant: le vin de base est placé dans un autoclave et des levures sont ajoutées pour permettre à la deuxième fermentation d'avoir lieu (méthode Charmat)

Température de service: 6/8 °C

Le brut est la version la plus moderne et certainement la plus internationale. la couleur du vin doit être d'un jaune paille clair. Il a un nez frais et élégant, avec des notes florales et de fruits notamment pomme verte, poire, et soupçon de litchi. En bouche la saveur est harmonieuse, agréablement acidulée et la finale est sec...comme on l'aime

Perlage: fine et persistante.

un PROSECCO agréable à l'Apéro. Au Brunch du dimanche, Bagel au saumon fumé, gravlax, le homard, huitres crues et salsa concombre et d'agrumes, galette de crabe. Osez-le avec des plats de poisson cru. Il est également bon avec des salades de pâtes et de copeaux de parmesan.

Nom: Prosecco Doc Trévise Brut
D'alcool par volume: 11,45%.
Sucre résiduel: 7,50 g / l
Acidité totale: 5,50 g / l.
pH: 3,27
SO2 total: <110 mg / l

