

## PROSECCO

Région des Abruzzes (Italie)

**FRIZZANTE "legatura spago"**

**vin blanc pétillant (75cl)**

### Terroir et climat

Les raisins Glera de notre Prosecco DOC Treviso proviennent de vignobles de famille situés au pied des collines appelées «Colli Asolani» (dans la province de Trévise, en Vénétie). Ces vignobles se situent à environ 150 mètres d'altitude, sont bien exposés au soleil et bénéficient du climat tempéré et doux de cette région. Le type de sols est bien équilibré et favorable à la culture de la vigne.

Cépages : 100% Glera (Prosecco).

Rendement : 18 tonnes/hectare.

Rendement moyen d'un pied de vigne: 7-8 kg.

Récolte : Début Septembre.

### Caractéristiques

Teneur en alcool: 11% vol

Sucre résiduel: 13 g/l

Extrait sec: 15‰

Pression: 2,5 bar.

Acidité totale: 5,8‰

Il s'agit d'un vin pétillant avec des bulles moins persistants que la variante "spumante". Il se caractérise par une couleur jaune paille, un nez riche en arôme avec des senteurs florales et fruitées, il offre une grande fraîcheur au palais et une vraie rondeur.

Accompagnement : Ce type de Prosecco est plus particulièrement adapté au temps du repas, notamment avec les entrées ou pour accompagner un excellent plat de pâtes ou des viandes blanches.

Bouchage caractéristique "spago" (petite ficelle qui entoure le bouchon).

Servir : entre 6° et 8°

À consommer dans l'année. La bouteille doit être stockée verticalement dans un endroit sec, frais et à l'abri de la lumière.

pp  
8766  
**De Bain**



## PROSECCO

Région des Abruzzes (Italie)

**FRIZZANTE "legatura spago"**

**vin blanc pétillant (75cl)**

### Vinification

Après l'élaboration classique du vin de base, la prise de mousse s'effectue selon la méthode Charmat de seconde fermentation (méthode de fermentation en cuve close. Cette méthode fait appel aux mêmes principes que la méthode traditionnelle avec cependant une différence de taille: la prise de mousse ne se déroule pas en bouteille mais dans des grandes cuves en acier inoxydable, appelées autoclaves, sous haute pression. Dans ces cuves le vin de base est mélangé avec des levures sélectionnées et une liqueur de fermentation constituée de sucre qui procure les aliments nécessaires à l'activation des levures. Ces cuves disposent d'un système de réfrigération qui permet un contrôle optimal de l'activité des levures et du dégagement gazeux.

La fermentation contrôlée dure 30 jours, jusqu'à que la pression atteint le seuil de 2,5 bars. Pour être frizzante, il faut que la surpression du gaz qui se trouve dans la bouteille ne dépasse pas les 2,5 bars. Le vin pétillant est ensuite filtré puis transféré dans des cuves de tirage où il est conservé jusqu'à atteindre l'appellation DOC.

### Certification DOC

Lorsque le Prosecco se trouve encore en cuve, l'organisme de certification Valoritalia prélève des échantillons pour y effectuer des analyses chimiques et ensuite une dégustation à l'aveugle. Le but est celui d'assurer la conformité aux normes et réglementations de l'appellation Prosecco DOC pour garantir l'authenticité et la protection du consommateur. Une fois affichés le certificat et les collerettes, on procède enfin à l'embouteillage.

 Beain

# VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOLCE

Région des Marches (Italie)

Cese e Colli à Serrapetrona

DOCG - vin rouge mousseux (75cl)



La Vernaccia Dolce de Quaccharini est un vin effervescent, unique en Italie de par son cépage et sa vinification. C'est le seul vin rouge mousseux en DOCG à subir trois fermentations différentes successives.

Vignoble : localité Cese e Colli

Cépage : Vernaccia Noire 100%

Graduation alcoolique : 12,5%

Pourcentage de raisins séchés : 60%

Temps de prise de la mousse : 8 mois

Profil sensoriel : Couleur rouge rubis

Riche en bulles persistantes et joyeuses. Parfums d'arômes typiques de la variété

En bouche : corsé, arrondi en douceur, souple et long, agréablement amer en fin de dégustation.

Accompagnement : Idéal en apéritif ou avec les desserts au chocolat, les gâteaux secs, les fraises, les salades de fruits.

Servir frais à une température de 8° à 10°



# VERNACCIA DI SERRAPETRONA SECCO

Région des Marches (Italie)

Coli à Serrapetrona

DOC - vin blanc (75cl)



La Vernaccia Dolce de Quaccharini est un vin effervescent, unique en Italie de par son cépage et sa vinification. C'est le seul vin rouge mousseux en DOCG à subir trois fermentations différentes successives.

Vignoble : localité Cese e Colli

Cépage : Vernaccia Noire 100%

Graduation alcoolique : 12,5%

Pourcentage de raisins séchés : 60%

Temps de prise de la mousse : 10 mois

Profil sensoriel : Couleur rouge rubis

Fines bulles persistantes aux arômes typiquement intenses.

En bouche : souple, velouté, corsé, persistant et agréablement amer en fin de dégustation.

Accompagnement : Charcuterie, tartes salées, fromages. Se déguste également à l'apéritif.

Servir frais à une température de 8° à 10°



## MARTINA BIAGI

Région des Abruzzes (Italie)

**Spumante di Pecorino Extra Dry « Martina Biagi »**

**vin blanc pétillant (75cl)**



### **Terroir et type d'Agriculture**

Situation : Colonella - Teramo

Cépages : Pecorino 100%

Altitude : 150 mètres

Typologie du terrain : argileux avec une tendance calcaire

Exposition : En collines avec des vignes exposées sud/sud-est

### **Vinification**

Vendanges : fin août

Vinification : les raisins sont foulés et pressés doucement Le moût est refroidi à 10° et on laisse décanter pendant 24 heures.

Mousse : selon la méthode Charmat de seconde fermentation en cuve close transforme un vin tranquille en vin pétillant.

### **Caractéristiques**

Couleur : vin pétillant jaune paille, avec des nuances cuivrées, accompagnées de fines bulles persistantes

Nez : frais et fruité

Bouche : agréablement fruité et parfaitement équilibré

Vol : 12,5 %

Servir : entre 6° et 8°

Accompagnement : excellent en apéritif, idéal en accompagnement de fruits de mer, crustacés et entrée de poissons.

