Bosco del Merlo, Prosecco Brut Millesimato D.O.C.



Voici un grand prosecco proposé, de plus, dans un très joli flacon. Il est brut et millésimé. Le Prosecco est le "spumante" le plus populaire d'Italie. Il provient du raisin glera planté dans un microclimat du nord de la ville de Trévise (Vénétie).

Origine: Situé à la frontière entre le Frioul et la Vénétie, le domaine Bosco del Merlo bénéficie d'un climat doux et favorable, influencé par les brises de la mer Adriatique et les variations de température idéales des Préalpes carniques. Les vignobles de Bosco del Merlo sont plantés sur des sols argilo-calcaires, connus localement sous le nom de "caranto", qui confèrent aux vins une minéralité distinctive et une grande complexité aromatique.

Encépagement: 100% glera

Vinification: La méthode de vinification implique une deuxième fermentation sous contrôle de température à environ 13°C pendant plus de 60 jours, connue sous le nom de méthode Charmat.

Dégustation: Il séduit par sa fraîcheur pétillante et ses arômes délicats de pomme verte, de poire et de fleurs d'acacia. En bouche, il offre une belle minéralité et une persistance remarquable, avec une touche de finesse et d'élégance qui en fait un vin des plus raffinés. Sa bulle fine et persistante apporte une sensation de légèreté et de fraîcheur, parfaite pour éveiller les papilles.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 6-8 °C

Association mets: En apéritif mais également des crevettes, poissons et suchis et les desserts fruités.

- Tarte au sucre
- ...