

DRINKS.

Le Contesse Prosecco Extra Dry DOC 75 cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408050
Alcool	11%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Le Contesse, Via Cadorna 58, 31020 Tezze di Vazzola, Italia
Marque	Le Contesse
Type	Prosecco
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Avec des notes délicates de pommes et de poires Williams, accompagnées d'un soupçon d'agrumes et de fleurs blanches.
Désignation commerciale	Prosecco
Détails	Élaboré à partir de Glera à 100%
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température	



de consommation	6-8 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, légumes, fromages

Description

Depuis 1976, Loris Bonotto est l'heureux propriétaire du domaine viticole Le Contesse, dans la province de Trévis, qui est devenue mondialement célèbre pour ses vins mousseux Prosecco. Ses grands-parents dirigeaient déjà une cave à vin et ont consacré toute leur vie à la vigne. Lorsque Loris était encore tout bébé, son père lui a acheté un terrain, pour une petite fortune, qui avait appartenu au comte Tiepolo de Venise. Une fois diplômé, l'œnologue y a ensuite planté des raisins du cépage Glera et a ouvert sa propre cave avec sa femme Luigina. Aujourd'hui, Loris Bonotto est fier que ses petits-enfants soient déjà impliqués dans l'entreprise, qu'il a construite avec beaucoup d'efforts et de passion. Le vignoble de Le Contesse s'étend sur huit communes et couvre 155 hectares. Pour le Spumante Prosecco Extra Dry, les raisins mûrissent à une altitude d'environ 40 mètres; après leur récolte en septembre, ils sont pressés en moût, puis fermentés en vin. Lors de la seconde fermentation - qui, contrairement au champagne, se déroule dans des cuves en acier inoxydable et non en bouteilles - le vin tranquille repose sur des levures et développe ainsi l'acide carbonique caractéristique. C'est ainsi qu'un Prosecco Spumante, avec 15g de sucre résiduel par litre, est produit à partir du vin Prosecco. Le vin mousseux de couleur jaune paille léger convient à l'apéritif ou en accompagnement de poissons, de salades, de fromage à la crème ou de plats de légumes.