

DRINKS.

Azienda Vitivinicola Il Colle Rosé Prosecco Extra Dry 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409264
Alcool	11.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Il Colle Azienda Vitivinicola S.r.l., Via Colle 15, IT 31020 San Pietro di Felleto (TV), Italia
Marque	Azienda Vitivinicola Il Colle
Type	Vin mousseux
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: vieux rose. Nez: bouquet fin et fruité. Bouche: d'abord douce, fruitée, puis une légère acidité.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	Élaboré à base de Pinot Nero et de Raboso
Etiquette	graphique, classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



Température de consommation	6-10 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, volaille, risotto

Description

La famille Ceschin est impliquée dans la viticulture depuis quatre générations. Dès les années 1920, elle s'est consacrée à la production de vin et depuis lors, le savoir-faire et le métier ont été transmis de génération en génération. En 1987, Fabio Ceschin, son diplôme de viticulture en poche, décide de réaliser son rêve. Il a fondé l'entreprise Il Colle, qu'il dirige aujourd'hui avec sa femme et ses trois enfants. Ensemble, ils perpétuent la tradition et restent fidèles à eux-mêmes et aux valeurs de la région. Un tiers des vignes proviennent de leurs propres vignobles, le reste est acheté auprès de petites exploitations locales de la région. La collaboration étroite et confiante avec les producteurs locaux leur permet de maintenir une capacité de production solide, sans compromettre le caractère sain et authentique des méthodes de vinification. En effet, en raison de la forme particulière du sol, le vignoble conserve la tradition et l'art de la récolte exclusivement manuelle. La vinification se déroule dans des cuves en acier inoxydable à des températures contrôlées de 20° C pendant 10 jours. Le vin mousseux est ensuite élaboré selon la méthode Martinotti et vieilli en cuves de fermentation sur des levures sélectionnées pendant 30 à 40 jours à une température maximale de 15° C.