

DRINKS.

Col di Rocca Adoro Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore DOCG 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500153
Alcool	11.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Trévise
Embouteilleur	Soc. Agr. RIVA DI ROCCA S.S. di Bragato Emanuela Maria & C. Via Cucco n° 72, 31058 Susegana, Loc. Collalto (TREVISO - Italie)
Marque	Col di Rocca
Type	Prosecco
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Nez fruité avec des notes de pomme et de poire ainsi que des notes florales d'acacia. Harmonieux et discrètement fruité en bouche avec une longue finale.
Désignation commerciale	Prosecco
Détails	100 % Prosecco
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non spécifié
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	Apéro

Description

La jeune entreprise vinicole Col di Rocca n'est née qu'en 2005, lorsque Adriano et Emanuele Gurian ont repris des terres fertiles au cœur de la zone de Prosecco de Conegliano et Valdobbiadene à Trévis. La région est connue depuis longtemps par les habitants comme quelque chose de spécial, même les Romains y cultivaient leurs raisins. Des collines pittoresques, formées après la dernière période glaciaire, s'étendent sur 11 hectares. Le sol est très calcaire et se compose de marne, de gravier ainsi que de sels minéraux. Ce sol riche en nutriments est planté de vignes en harmonie avec des oliviers, des arbustes, des herbes et des fleurs sauvages, qui forment depuis des siècles un écosystème parfait. Les racines des vignes s'étendent profondément dans le sol pour recevoir l'eau et les nutriments. Il en résulte des raisins légèrement plus petits, mais d'autant plus aromatiques. Ces dernières années, le Conseil de développement agricole de la Vénétie, en collaboration avec l'université de Milan, a étudié les terres de la cave Col di Rocca. Sur la base des résultats, il a été classé comme zone privilégiée pour la culture des raisins de Prosecco. Adriano et Emanuele connaissent chaque vigne et savent exactement laquelle reçoit le plus d'eau et laquelle a une croissance plus forte que les autres. Après une récolte manuelle minutieuse, les raisins sont délicatement pressés et vinifiés selon la méthode Charmat. La fermentation a lieu sous des températures contrôlées de 16 - 17 ° C pendant une période de 25 - 30 jours.