

DRINKS.

Col di Rocca Adoro Prosecco Rosé DOC 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500154
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 - Italien)
Marque	Col di Rocca
Type	Prosecco
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Bouquet fruité de fraises au nez. Perlage fin en bouche et finale discrètement acidulée.
Désignation commerciale	Prosecco
Détails	Élaboré à base de Gera et de Pinot Noir cueillis à la main
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



FAITHFUL	NON SPECIFIC
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2019
En accord avec	Apéro

Description

Le jeune domaine viticole Col di Rocca n'a vu le jour 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 Trévise. La région est connue depuis longtemps par les habitants pour son caractère 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 marnes, de graviers et de sels minéraux. Le 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 de l'eau et des 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, elle a été classée 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 les vendanges manuelles, les raisins sont délicatement pressés et mis dans des cuves en acier inoxydable. Là, ils fermentent jusqu'à 30 jours pour développer tout le potentiel aromatique des raisins de Pinot Noir et de Gera.