

DRINKS.

Il Colle Prosecco Rosé Extra Dry 2021 75 cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50021521
Alcool	11%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Il Colle Azienda Vitivinicola S.r.l., Via Colle 15, IT 31020 San Pietro di Feletto (TV), Italia
Marque	Azienda Vitivinicola Il Colle
Type	Prosecco
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	De couleur vieux rose, ce Prosecco offre des arômes fruités au nez. La bouche est tout aussi subtilement fruitée et corsée. long en bouche.
Désignation commerciale	Prosecco
Détails	Pinot Noir et Raboso
Etiquette	graphique
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température	6-8 degrés



de consommation	0-6 degrés
Millésime	2021
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, risotto, viandes blanches

Description

La famille Ceschin est impliquée dans la viticulture depuis quatre générations. Déjà dans les années 1920, la famille se consacrait à la production de vin et depuis lors, les connaissances ainsi que 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, en restant 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 permet de maintenir une capacité de production consolidée 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 d'une récolte exclusivement manuelle. La vinification a lieu dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée de 20° C pendant 10 jours. Ensuite, la production du vin mousseux a lieu selon la méthode Martinotti, le vieillissement en cuves de fermentation sur des levures sélectionnées pendant 30 à 40 jours à une température maximale de 15° C.