

# DRINKS.

## Bosco del Merlo Prosecco Rosé DOC Millesimato Brut 2022 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	79915922
Alcool	11.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	S.S. di Paladin Carlo & c. Società Agricola, Via Postumia 2, 33076 Pravidomini, Italie
Marque	Bosco del Merlo
Type	Prosecco
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	fortement moussant avec des arômes frais et fruités de poire, litchi, grenade, fraise et agrumes.
Désignation commerciale	Prosecco
Détails	à partir de 85% de Glera et 15% de Pinot Noir
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



---

Température de consommation	8-10 degrés
-----------------------------------	-------------

---

Millésime	2022
-----------	------

---

En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, légumes
-------------------	---

## Description

Les frères et sœurs Carlo, Lucia et Roberto Paladin sont convaincus que 90% d'un excellent vin naît déjà dans le vignoble. C'est pourquoi ils cultivent leurs terres, situées à la frontière entre la Vénétie et le Frioul, avec beaucoup de respect et de soin. C'est à l'endroit où de vastes forêts de chênes ont dû céder la place aux champs agricoles que les frères et sœurs ont lancé en 1977 leur propre cave à vin, dont les terres se sont rapidement étendues pour atteindre les 100 hectares actuels. En collaboration avec un institut viticole régional, ils ont rapidement mis en place une technique de zonage afin de tirer le meilleur parti de leur terroir. Au fil des années, le trio s'est fait conseiller par des œnologues reconnus et a introduit de nouvelles techniques de qualité sur le terrain.

Pour le Prosecco Rosé Millesimato, ils ont combiné les raisins du cépage blanc Glera avec les raisins du cépage rouge Pinot Noir, qui subissent une macération de deux à trois jours. La fermentation se déroule à des températures d'environ 15°C. La deuxième fermentation se fait selon la méthode Charmat, prévue pour le Prosecco. Une bonne soixantaine de jours plus tard, le vin rosé effervescent peut être mis en bouteille.