DRINKS.

Nudo Prosecco Doc Extra Dry Bio 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	859814
Alcool	11%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Cantina Colle del Soligo, Via Lino Toffolin 6, 31053 Solighetto, Pieve di Soligo TV, Italia
Marque	Nudo
Type	Prosecco
Dégustation	Arômes frais, légers et fruités de pommes vertes, de poires, de pamplemousses, de mangues et de fleurs des champs.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	100% glera
Etiquette	polychrome
Organique	Oui
Vegan	Oui
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Température de consommation	6-10 degrés

En accord avec	entrées, Apéro, charcuterie

Description

L'histoire de Colli del Soligo commence en 1957, lorsque 31 viticulteurs s'associent pour former une société. Aujourd'hui, le domaine compte huit vignobles et environ 1000 hectares de terres cultivées par 600 viticulteurs. Le cépage glera (prosecco) couvre 85% de la surface. Tous les vins mousseux de Colli del Soligo sont certifiés BIO et végétaliens. Le Nudo Prosecco DOC Extra Dry est produit à partir de raisins Glera qui mûrissent tout près de la cave à Solighetto. Les parcelles se trouvent juste au bord des Préalpes du Sud, où elles bénéficient d'un sous-sol rocheux, de vents secs venant des montagnes et d'un fort ensoleillement. La fermentation a d'abord lieu dans une cuve en acier, puis dans une cuve sous pression. Ce prosecco fruité et frais se marie bien à l'apéritif ainsi qu'avec les amuse-bouches, les plats végétariens, les pâtés de saumon, les plateaux de charcuterie et toutes sortes de buffets froids. Bien qu'il soit qualifié d'"extra-sec", il présente une teneur en sucre résiduel plus élevée que la variante brute, ce qui le rend également un peu plus moelleux en bouche.