

MÉLIORA PROSECCO ROSÉ BRUT MILLESIMATO

CANTINA MONTELLIANA, VENETO - ITALIE

PROSECCO DOC



DOMAINE ET TERROIR

La Cantina Montelliana a été fondée en 1957. Les vignobles et la cave sont situés au pied des collines de Montello et Colli Asolani, au cœur de la Marca Trevigiana. Cette région bénéficie de conditions pédologiques et climatiques idéales pour la viticulture: le terroir présente des caractéristiques variables, le sous-sol graveleux étant une constante qui permet à l'eau de pluie de s'écouler de manière optimale.

La Cantina Montelliana s'est adaptée aux temps changeants et a introduit des méthodes de production modernes et innovantes, qui se reflètent dans la qualité impressionnante des produits, grâce à de nombreuses années d'expérience et au respect des traditions anciennes.

LE PROSECCO ROSÉ EST UNE NOUVEAUTÉ !

Après avoir révisé les règles de production du Prosecco, depuis la récolte 2020 il est maintenant possible de produire un Prosecco DOC Rosé. Pour cela, 10 à 15% de Pinot Noir sont ajoutés au cépage blanc Glera (anciennement Prosecco).

DÉGUSTATION

De couleur rose provençale, ce vin mousseux méthode millesimato Charmat, a des bulles fines et persistantes. Le nez est intense avec des arômes floraux et fruités de cerise rouge, pêche et pamplemousse.

En bouche, il est frais et élégant avec d'agréables retours d'arômes fruités (cerise, mandarine, gingembre et zeste d'orange) et des saveurs sucrées de biscuits au beurre qui entourent le palais.

À TABLE

Apéritif, bruschetta, plats de poissons, asperges, pâtes aux fruits de mer ou pizza.

Appellation: Prosecco DOC
Cépage: Glera, Pinot Noir
Potentiel de garde: 1 à 3 ans
Alcool: 11% vol.
Température de service: 8-10°C



CHARLES ROLAZ

HAMMEL - TERRES DE VINS

LES CRUZ, 1180 ROLLE - TEL. 021 822 07 07

WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS