

Tenuta Sant'Anna



VINO VIVO
la vie des vins italiens

PROSECCO

DOC - BRUT

SOL

Le sol est argilo-calcaire, moyennement profond et alcalin, typique de la plaine de Vénétie. Il repose sur une ancienne couche, un paléosol appelé « caranto ».

Le climat est généralement tempéré et humide du fait de la proximité de la mer. Il se caractérise néanmoins par une forte amplitude thermique due à l'alternance de vents froids (bora) et chauds et humides (scirocco).

VINIFICATION

La vinification consiste en un foulage et un pressurage doux des raisins, suivis d'une séparation rapide du moût et des peaux. Le moût fermente en cuves inox à une température contrôlée de 15-16 °C afin de préserver les arômes originaux.

Après la fermentation alcoolique, le vin est refermenté en autoclave. L'élaboration du vin effervescent se fait en autoclave selon la méthode Martinotti longue, avec évolution sur lies de 8 semaines.

Cépage: Glera

Alcool: 11%

Acidité Totale: 5.7 Gr.-Lit

Extrait Sec: 18,9 Gr.-Lit

Sucres Résiduels: 6 Gr.-Lit

0048 – Prix Reg: \$27

Prix CDV **\$25**

Vin Mousseux Veneto