

VITA
MEDITERRANEA

PROSECCO DOC EXTRA DRY 9924 – Vin Biologique



Des vins bio, végétaliens avec un emballage éco-durable, respectueux de l'homme et de l'environnement qui l'entoure

CÉPAGE

Glera.

ZONE DE PRODUCTION

Raisins biologiques de la région Prosecco Doc.

ALTITUDE ET ORIENTATION

Vignobles à une altitude moyenne de 150 à 200 mètres au-dessus du niveau de la mer, orientés vers le sud-est.

TYPE DE SOL

Argile d'origine morainique.

SYSTÈME DE FORMATION

Guyot.

VENDANGE

Des dix derniers jours d'août à mi-septembre.

VINIFICATION

Les raisins de Glera sont pressés doucement. La première fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à des températures contrôlées pour préserver les arômes floraux et fruités délicats. La seconde fermentation se déroule selon la méthode Martinotti dans des cuves sous pression, assurant un perlage fin et persistant. Elevage sur lies fines dans des cuves pressurisées pendant environ un mois pour améliorer la complexité aromatique et la texture. Le vin est vinifié dans le respect des normes biologiques et végétaliennes.

NOTES ORGANOLEPTIQUES

Robe jaune paille pâle brillante, avec des reflets verdâtres et un perlage fin et persistant. Au nez, des notes florales et aromatiques typiques de la variété. En bouche, léger et croquant, avec un équilibre harmonieux entre acidité et douceur, et une finale agréable et persistante.

GARDE RECOMMANDÉE

1 an en bouteilles déposées dans un endroit frais et sombre.

ACCORDS METS ET VINS

Parfait à l'apéritif ou accompagné d'amuse-gueules légers, de plats méditerranéens délicats, de fruits de mer frais, de sushis ou de fromages à pâte molle. Pour les végétaliens : des plats légers à base de légumes, de céréales et de légumineuses.

ALLERGÈNES:

Contient des sulfites.



375 ml



750 ml



1,500 ml
Magnum