



V23004075

### Prosecco DOC Spumante Brut - cl 75

Il Vino dei Poeti Prosecco DOC est un vin mousseux brut qui a son origine dans les raisins du cépage Glera, cultivés dans la province de Treviso. Ce type de raisin est cultivée selon des techniques classiques et traditionnelles qui ont permis de maintenir constante la qualité et la typicité du Prosecco, le vin mousseux italien le plus connu et diffusé dans le monde entier.

**Région de production :** Zone de colline en province de Trévis (Vénétie)

**Cépage :** Glera

**Production moyenne :** 2.500 - 3.000 plantes par hectare

**Système d'élevage :** "Cappuccina modificata" - Sylvoz

**Période de vendange :** A partir de mi- Septembre

**Rendement par hectare :** 130 q/ha

#### Caracteristiques :

##### Zone de Production

Les raisins Glera utilisées pour produire ce vin sont cultivées dans une zone qui range des collines de Conegliano jusqu'aux pentes de Valdobbiadene.

Ce zone est caractérisée par un climat doux e par des terrains argileux, d'origine alluviale, riches en minéraux : ce sont les conditions meilleures pour que les propriétés des raisins Glera puissent s'exprimer au mieux.

##### Procédé de Production.

Les raisins sont récoltés quand les analyses sensorielles faites sur les raisins dans le vignoble et les analyses des indicateurs de maturation montrent une acidité naturelle et une bonne minéralité (dérivé du terrain).

Les grappes sont généralement récoltées environ en mi- Septembre. Elles sont portées rapidement dans la cave pour éviter endommagements mécaniques et oxydations précoces.

On égrappe les raisins et on effectue un pressage délicat pour séparer les peaux du moût, puis on laisse décanter le moût pour le nettoyer.

La première fermentation a lieu dans des cuves en acier avec l'ajoute de levures sélectionnées. Selon la méthode Martinotti, la deuxième fermentation a lieux dans une cuve close à une température constante de 14 °C, pour préserver la fragrance et les aromes typiques des raisins Glera.

A la fin du procédé de prise de mousse, le vin est stabilisé à froid, filtré et mis en bouteille.





### Caractéristiques organoleptiques :

**Couleur :** Jaune paille aux réflexes dorés, perlage fin et persistant.

**Bouquet:** Notes fruitées (pomme, pêche blanche, agrumes) et florales (acacia et glycine).

**Goût :** Frais, délicat, balancé ; l'acidité et la souplesse se fondent d'une façon harmonieuse.

### Caractéristiques chimiques :

**Alcool :** 11%

**Sucre, g/l :** 10-14

**Acidité totale, g/l :** 5,00-6,50

**Température de service :** 4-5 °C

**Conseils de consommation :** Conseillé à boire en apéritif ou dans des cocktails. A servir sur tout le repas avec pasta, risotto, plats de poisson, viande ou légumes, et même avec la pizza.

**A apprécier :** Dans les 18 mois.



**Verre conseillé :** Flute.

**Produit disponible en capacités :** 20 cl ; 37,5 cl ; 75 cl ; 150 cl ; 300 cl.

## Récompenses

**Silver Medal** - The Prosecco Masters The Drinks Business - UK (2020)

**Commended** - Sommelier Wine Awards (SWA) - UK (2020)

**91/100** - Falstaff Magazine - AT (2019)

**Silver Medal** - The Prosecco Masters The Drinks Business - UK (2018)

**Silver Medal** - Concours Mondial de Bruxelles - BE (2017)

**Bronze Medal** - DWWA Decanter World Wine Awards - UK (2017)

**2 Stars** - Bellavita Awards - UK (2015)

**Best Sparkling Wines of 2015** - Vancouver Magazine - UK (2015)

**Silver Medal** - The Prosecco Masters The Drinks Business - UK (2014)

**3 Stars** - Winestate Magazine - Australia (2012)

**Bronze Award** - International Wine & Spirit Competition - UK (2007)

**Bibenda** - Associazione Italiana Sommelier - Italia (2007)

**Commended** - Decanter magazine Award - UK (2007)

**Commended** - International Wine & Spirit Competition - UK (2003)

