

AZ. AGRICOLA BRESOLIN

Asolo Prosecco Superiore DOCG Bio

100% Glera

Italie, Vénétie

Le Prosecco est devenu une des plus importantes appellations au monde en volume avec une production qui a atteint les 700 millions de bouteilles en 2020.

Les meilleurs Prosecco se trouvent dans les 2 appellations Prosecco Superiore DOCG, à savoir Conegliano Valdobbiadene et **Asolo**, la plus petite appellation avec 2000 hectares, et seulement 50 producteurs. A Asolo, les pentes sont raides, le relief accidenté et les rendements plus bas qu'ailleurs (limité à 13,5 tonnes par ha contre 18 pour les Prosecco DOC).

Le domaine familial de 13 hectares géré par les 3 frères se situe au cœur de cette zone privilégiée. Le travail est 100% BIO et VEGAN depuis plusieurs années.

Le prosecco est vendangé manuellement pendant la 2^{ème} quinzaine de septembre. Le pressurage est doux, et la fermentation se fait à température contrôlée (17-19°C). La prise de mousse est faite selon la méthode Charmat, lors de fermentation en autoclave (cuve inox sous pression) pendant 3 mois. Par ailleurs Bresolin a été le 1^{er} à produire un Extra Brut sur l'appellation.

Robe jaune paille, brillante.

Le nez est floral, avec des arômes de pêche, rose sauvage et fruit de la passion. On retrouve également des arômes de fruits, pomme, pamplemousse et ananas.

La bouche est harmonieuse et fraîche, avec des notes acidulées et salines. Les bulles sont fines et persistantes.

Température de service : frais 6/8°C

Alcool : 11,5 %

Sucres résiduels : 4g/lit

Vin d'apéritif par excellence, il accompagne également les entrées/les risottos/pâtes aux fruits de mer et à base de poisson.

