

## PROSECCO VAL D'OCA

Prosecco Frizzante Extra Dry

DOC TREVISO

100% Cépage Gléra

*Italie, Vénétie*



**Voilà un vin effervescent dont le succès se confirme d'année en années.** Il est produit au nord de Venise dans la région Veneto. Le territoire du Prosecco s'étend aux pieds des montagnes, il est caractérisé par une succession de vignobles collinaires. Il peut bénéficier de plusieurs appellations dont les plus connues sont DOC Treviso et Conegliano Valdobbiadene DOCG.

**Prosecco est une autre manière d'appeler le cépage autochtone Gléra, mais de loin la plus commune.** Les vignes sont cultivées sur les meilleurs versants sud à une altitude qui varie de 50 à 500 m environ.

Le Prosecco existe en trois types : Vin tranquille (très peu répandu), Frizzante (méthode Charmat) ou Spumante (méthode Charmat ou méthode traditionnelle, le cas échéant) (avec une pression de plus de 4 Kg). Nous avons choisi de privilégier le vin Frizzante dont la pression en bouteille est d'environ 2 Kg. Il met, à notre avis, beaucoup plus en valeur la délicatesse des arômes du cépage.

**Vin effervescent à la robe paille très claire et au délicat bouquet de fruits à pépins (pomme, poire).** On trouve en bouche de fines nuances d'amandes et de noisettes. Son taux d'alcool modéré lui donne une excellente digestibilité. Ce vin est idéal pour l'apéritif et même pour accompagner des poissons de lac.

Catégorie : **Frizzante** (méthode Charmat)

Vinification et élevage en cuves inox

Type du vin : très sec

Alcool : 10,5%

