Wijnfiche

Salatin - Extra Dry | Treviso DOC Prosecco
Italie (PROSECCO) –

Domaine

Salatin

Une pierre datée de 1528 témoigne de la présence in loco de la famille Salatin. L'activité viticole a débuté en 1947 grâce aux frères Cav. Antonio et Ercole, dans des lieux également chers aux Doges de la République de Venise. Portés par une passion pour la viticulture, leurs fils et petits-enfants dirigent désormais le domaine qui s'étend sur 75 hectares, la plupart étant plantés de vignes dans les collines du Prosecco, site classé au patrimoine mondial de l'Unesco, ainsi que dans les zones Grave del Friuli et Doc Venezia. Grâce à sa capacité à concilier les valeurs de la tradition ancienne avec la technologie moderne, le domaine fait légitimement partie de cet héritage. La fusion de l'expérience et de l'efficacité dans un microclimat idéal conduit à la production de vins qui expriment toutes les qualités typiques des vignes de cette région.

Vinification

Les raisins sont légèrement pressés, après quoi la fermentation alcoolique a lieu avec des levures sélectionnées. La seconde fermentation, via la méthode Charmat, prend 45 jours à une température basse et contrôlée. Le sucre résiduel se situe à 13 g / L.

Dégustation

Ce prosecco a une couleur jaune clair avec des reflets verts. Le bouquet offre une explosion d'arômes fruités et floraux de pomme verte, de pêche, d'acacia et de jasmin. La palette présente une acidité suffisante avec des arômes d'agrumes, un caractère doux et sucré et un arrière-goût agréable.

Mets adaptées

Dessert - fruits rouges | Salades aux fruits exotiques | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin mousseux
Cépage: Glera (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 1-2
Profil de goût: Léger doux

