



Wijnfiche

# Salatin Rosé – Brut | Prosecco Rosé DOC Italie (PROSECCO) – 2023

## 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 délicatement pressés, suivis d'une fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées. Le Glera est vinifié selon les méthodes traditionnelles de vinification en blanc, tandis que le Pinot Noir est travaillé comme un vin rouge. La seconde fermentation, réalisée selon la méthode Charmat, dure 70 jours à basse température contrôlée. La teneur en sucres résiduels se situe entre 6 et 9 grammes par litre.

## Dégustation

Ce prosecco arbore une teinte rose pâle. Le bouquet est doux, agréable et délicieusement fruité, avec des arômes de fleurs blanches, de poire et de pomme. Le palais est subtil et raffiné, offrant une acidité plaisante et une belle harmonie.

## Mets adaptées

Sorbet - framboises | Olives | Plats légers | Meloen met Parmaham | Apéritif

## Caractéristiques

Type: Vin mousseux

Cépage: Glera, Pinot Noir

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 1-2

Servir à: 6-8 °C

Profil de goût: Léger frais sec

