

Salatin Rosé - Brut | Prosecco Rosé
DOC
Italie (PROSECCO) – 2024

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

De druifjes worden zacht geperst, waarna de alcoholische fermentatie plaats vindt met geselecteerde gisten. De tweede fermentatie, via de Charmat-methode, duurt 45 dagen aan een lage, gecontroleerde temperatuur. De restsuiker ligt tussen de 9 en 11 g/L.

Dégustation

Deze prosecco heeft een lichtroze kleur. Het boeket is zacht, aangenaam en verleidelijk fruitig, met aroma's van witte bloemetjes. Het palet is subtiel en geraffineerd, en biedt een aangename aciditeit met een mooie balans.

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

