Wijnfiche

Salatin Rosé - Brut | Prosecco Rosé DOC Italie (PROSECCO) — 2025

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 pressés délicatement, puis la fermentation alcoolique a lieu avec des levures sélectionnées. Le Prosecco rosé est composé de 85 à 90 % de vin blanc issu du cépage Glera et de 10 à 15 % de vin rouge de Pinot Noir. L'assemblage subit ensuite une seconde fermentation selon la méthode Charmat en cuve, durant 70 jours à basse température contrôlée. Le sucre résiduel est de 7 à 8 g/L.

Dégustation

Ce Prosecco présente une robe rose pâle. Le bouquet est doux, agréable et séduisamment fruité, avec des arômes typiques de fleurs blanches, de poire et de pomme, joliment complétés par des notes de framboise et de groseille. En bouche, il est subtil et raffiné, offrant une acidité agréable et un bel équilibre.

Mets adaptées

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

Caractéristiques

Type: Vin mousseux
Cépage: Glera (88%), Pinot Noir (12%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 1-2
Servir à: 6-8 °C
Profil de goût: Léger frais sec

