

NOTRE SÉLECTION DE BULLES

PROFONDO, COLFONDO AGRICOLO

Cantina Miotto

Conegliano-Valdobbiadene · Vénétie · Italie

T **TYPE**
Vin frizzante sur lie (col fondo)

D **DÉSIGNATION**
IGT Colli Trevigiani

C **COULEUR**
Blanc

ML **FORMAT**
6 x 750 ml

A **APPROVISIONNEMENT**
Importation privée

PRIX

Prix détail 37,35 $

ASSEMBLAGE

Glera

ACCORDS

Charcuterie · Pizza

LE DOMAINE

Cantina Miotto Conegliano-Valdobbiadene · Vénétie · Italie

Domaine familial de Colbertaldo cultivant dix hectares au cœur de la zone Prosecco Superiore DOCG.

https://www.cantinamiotto.it/

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange manuelle, fermentation en cuve inox à 17-19 °C, environ 5 mois sur lies fines, puis refermentation en bouteille au printemps. Capsule couronne. Se sert limpide, en carafe, ou avec les levures en suspension.
Vin sec refermenté en bouteille sur ses lies : les levures apportent des notes complexes de croûte de pain au fruité typique, avec une finale agréablement amère.