

BELE CASEL

COLFONDO

Vénétie , Italie



Disponibilité Importation privée

Millésime N.M.

Appellation Asolo Prosecco Superiore DOCG

Lieu, Lieux-Dits Cornuda

Sols Argile marneuse de couleur rouge

Altitude Des Vignes 150 à 200 mètres au-dessus du niveau de la mer

Cépages 95 % Glera 1 % Bianchetta 1 % Rabbiosa 1 % Boschera 1 % Perera 1 % Marzemina Bianca

Viticulture Agriculture biologique certifiée

Palissage Double guyot

Pi/Hect 3 000 pi/ha

HI/Hect 90 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Léger pressurage pneumatique, décantation statique du moût, aucune filtration, aucun ajout de sulfites; double fermentation en bouteille sur ses lies pour la prise de bulles

Levures Indigènes, inoculation avec des pieds de cuves de Bianchetta, Rabbiosa, Boschera, Perera, Marzemina Bianca

Élevage En cuves d'acier pendant sept mois

Alcool 11% alc./vol.

Sulfites 18 mg/l

Sucre < 1 g/l

Acidité 5.27 g/l

Couleur Légèrement mousseux et voilé par ses sédiments (fondo)

Dégustation Complètement sec, marqué par la minéralité et les amers soyeux; les fleurs blanches et les notes herbacées complètent le vin.

Température De Service 6-8°C

Humain Luca Ferraro

BOIRES