

MARCHESI MAZZEI

Villa Marcello Prosecco Brut 2022

25,95\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14869604
	Agent	Roy Plus Co
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominaz.Orig. Protetta (DOP)
	Région	Vénétie
	Appellation	Prosecco
	Cépage(s)	Glera (Prosecco) 85 %
	Cépage(s)	Pinot Blanc 15 %
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	3
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Marchesi Mazzei c'est l'histoire d'une famille liée depuis le 11e siècle à la célèbre région de Toscane. Depuis plus de 600 ans, 25 générations de vignerons se sont consacrés à la vinification avec passion. Leurs racines continuent de s'étendre à travers de nouveaux domaines vinicoles, dont Castello di Fonterutoli au cœur du Chianti Classico, Belgardo en Maremma (Toscane), Zisola, à Noto en Sicile et Villa Marcello Prosecco à Treviso en Vénétie.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'un jaune paille brillant, le Villa Marcello Prosecco a des arômes complexes de poires Williams, de fleurs et de pain brioché, le tout agrémenté d'une touche de lime en finale. Il est élégant avec une longue finale en bouche.

NOTES SUR LE PRODUIT

Villa Marcello élabore des vins, fruit d'un équilibre entre techniques modernes et traditionnelles. Sur des sols limoneux et argileux, résultant d'une culture respectueuse de l'environnement, les raisins produits sur environ 60 hectares de vignoble sont issus de sélections clonales précises. Le Prosecco trouve ici le cadre idéal pour exprimer tout son potentiel.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation avec crio-macération à 5°C. Deuxième fermentation en Metodo Italiano (cuve close ou méthode Charmat). Séjour de plus de 60 jours sur levures sélectionnées à température contrôlée. Villa Marcello Prosecco Brut nous offre une couleur jaune paille brillante, des arômes complexes de poire Williams, notes florales, de pain avec une finale de citron vert. Élégant, savoureux et long en bouche.

