PROSECCO SETTEANIME EXTRA

Setteanime



Italie

Vénétie

Prosecco doc Treviso Extra Dry

Glera

11 %

Jaune paille.

Fruité avec des notes de pomme golden et agrumes.

Frais, délicat, fruité et bulles légères.

Méthode Charmat. La 2ème fermentation s'effectue en cuves closes sous pression, contrairement au Champagne qui s'effectue en bouteille. On parle alors de prise de mousse en bouteille ou de prise de mousse en cuve.

NOS RECOMMANDATIONS

3 - 5 ans

Apéro, sushis, verrines sucrées et salées, entrées à base de poissons, risotto aux fruits de mer.

Mousseux demi-sec : Mousseux sec et fruité



VÉNÉTIE

La Vénétie est avec la Sicile et les Pouilles, l'une des régions viticoles les plus productrices d'Italie. La région fournit ainsi près d'un cinquième de l'ensemble des vins de qualité italiens, parmi lesquels figurent quelques-uns des vins les plus célèbres du pays.

La Vénétie dispose de trois aires de production de vin de qualité : la province de Vérone à l'ouest dans les collines entre le lac de Garde et la ville de Soave qui produit quelques-uns des vins les plus appréciés d'Italie, à l'instar de l'Amarone de la Valpolicella; les collines centrales des provinces de Vicenza, Padoue et Trévise, ainsi que les plaines orientales des bassins des rivières Piave où sont produits les fameux prosecco de Valdobbiadene.

La réputation des vins de la région de Venise n'est pas indifférente aux conditions climatiques particulières dont jouit le vignoble. Les vignes des versants sont exposées au sud et sont efficacement protégées par les Alpes des vents froids venus du nord, ce qui favorise une maturation parfaite du raisin. Les différents types de sols consistent en dépôts morainiques près du lac de Garde, en roches dues à l'érosion des Dolomites dans les Préalpes, ainsi qu'en terres fertiles et en graviers alluviaux dans les plaines.

La région de Vérone, où s'épanouit le célèbre Amarone, l'un des plus grands rouges du pays, est par ailleurs considérée comme le centre du vin de l'Italie. C'est dans la ville qu'à lieu chaque année la plus célèbre des foires dédiées aux vin du pays, Vinitaly.

SETTEANIME

Sept frères et sœurs, «les sept âmes» gèrent le domaine propriété familiale à Treviso sur les bords du fleuve Piave. Ils se passionnent pour la nature et les vignes autochtones. Leur philosophie est de travailler les merveilles de la nature en mono-cépage et en respectant la dynamique du territoire.

En plus du Prosecco, ils produisent entre autres du Pinot Grigio, Raboso, Refosco, Manzoni Bianco, et bien d'autres.

Les vignobles s'étendent sur des terres alluviales, le long du fleuve, nichés entre la lagune de Venise et les douces collines de Trévise. Le sol caillouteux, composé à moitié de limon et de sable, est sec et drainant, conditions excellentes pour produire des vins blancs aromatiques et salins. Les raisins rouges sont quant à eux situés à une courte distance, sur un sol plus compact et argileux, donnant des vins plus corsés et structurés.



Découvrez les autres producteurs de Vénétie, et particulièrement Antolini, Bolla, Cesari et Zenato.

Cette découverte vous a plu ?
Recommandez ce vin directement sur alfavin.ch