

BELLENDÀ

Bellenda San Fermo Prosecco 2019

32,65\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	4,80\$
	Code produit	14874930
\$	Prix licencié	27.86\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🍷	Type de produit	Vin mousseux
🇮🇹	Pays	Italie
🕒	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
📍	Région	Vénétie
🏷️	Appellation	Conegliano Valdobbiadene - Prosecco
🏆	Qualité	Superiore
🍇	Cépage(s)	Glera (Prosecco) 100 %
%	Pourcentage d'alcool	11.5%
🍷	Couleur	Blanc
🍷	Taux de sucre	7
🔑	Fermeture	Liège



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Nous considérons, croyons, créons : ces trois mots constituent la synthèse de ce que sont les Bellenda, de ce que nous sommes qui y travaillent, de notre famille et de notre lien étroit avec notre terre.

Nous aimons explorer le vaste monde du vin mousseux. C'est un monde qui nous fascine énormément et qui nous permet de nous exprimer de tant de façons.

NOTES DE DÉGUSTATION

A déguster à 6-8°C dans un grand verre en cristal Prosecco. Évitez d'utiliser une flûte, qui ne permet pas l'expression complète du bouquet du vin.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le San Fermo est un excellent apéritif, mais il se marie aussi bien avec des antipasti qu'avec des entrées de légumes et de poisson. Sa structure fine permet une belle évolution durant les deux années suivant la date du millésime ; s'il est bien conservé, son nez et sa bouche gagneront en complexité même quatre ans après la récolte.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Une fois les grappes égrappées et les raisins légèrement pressés, le moût est débourbé par gravité puis fermenté à 18-20°C. Le vin vieillit sur lie de 1 à 3 mois. La seconde fermentation est réalisée selon la méthode italienne, dans des cuves à pression en acier de 100 hl pour une durée d'environ 2 mois.