AOC & COMPAGNIE

Prosecco Frizzante Col Fondo

Azienda Agraria Lorenzo Fidora

Situé en Vénétie, le vignoble est conduit en agriculture biologique depuis 1974. C'est donc bien ancré dans les valeurs familiales depuis 4 générations de vignerons consécutifs que la qualité des vins passe avant tout par la qualité des raisins.

Producteur : Fidora
Région : Vénétie, Italie
Appellation : Prosecco DOC
Cépage(s) : 100% Glera
Taux d'alcool : 11%
Format : 750 ml
Code S.A.Q. : Importation privée 14908909
Prix : 23,43$ particulier / 20,36$ licencié

Viiculure Agrobiologique. Pas d'herbicides, ni pesticides. Les raisins sont élevés avec des pratiques organiques. La proximité des vignes de Glera avec la mer confère des arômes bien spécifique à cette cuvée. Les raisins proviennent d'un seul vignoble situé dans la région de Civranetta.

Vinification et élevage
La méthode Col Fondo, consiste à reprendre les anciennes méthodes traditionnelles de production de vin effervescents en Italie. On laisse naturellement une seconde fermentation se faire en bouteille encapsulé sans dégorger avant l'embouteillement finale. Il en résulte un vin non filtré qui reste en contact plus longtemps sur les lies en bouteille.

Commentaires de dégustation
Robe jaune paille doré trouble. Au nez, le vin offre des arômes de pommes vertes, de pêches et de fleures blanches. En bouche le vin est à la fois équilibré entre la fraicheur des arômes et la richesse marquée par l'onctuosité obtenue des lies.

Accords vins et mets
Parfait pour l'apéritif, les calmars fris, les poissons blancs, les fromages ou la cuisine asiatique.

Pour un meilleur service Servir entre 6 et 8°C.

Temps de garde suggéré À boire en jeunesse