



Prosecco Superiore Extra Brut "Rive di Ogliano"

Dans le verre, jaune paille clair. Le perlage est très fin et persistant, en raison du long séjour en autoclave. Le nez est captivant et avec finesse, bien défini et précis. Des arômes frais, floraux et fruités, à la fois mûrs et complexes. La bouche est élégante et agréable avec une douceur inattendue et une belle persistance.

Producteur	Borgo Antico
Type d'article	Prosecco
Pays	Italie
Région	Prosecco
Sous-région	Conegliano Valdobbiadene
Appellation	DOCG
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	11.5 %
Température de consommation	6° - 8°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Glera
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321115
Accord mets et vins	Charcuterie, Poisson, Crustacés, Apéritif
Avis	Falstaff 92/100



Vinification

Vendanges exclusivement manuelles, pressurage doux, nettoyage à froid du moût et début de la fermentation à 16°C avec des levures sélectionnées. Après la fermentation, 2/3 soutirages sont effectués pour éliminer les lies les plus grossières, suivis d'une période de cimentation avec les lies nobles selon la technique du bâtonnage. Ce procédé permet d'augmenter la structure du vin et de limiter l'utilisation de sulfites. Fermentation secondaire selon la méthode Martinotti-Charmat. Filtration et mise en bouteille à une pression de 5 atmosphères. Élevage en autoclave pendant 6 mois, puis 1-2 mois en bouteille.

