



## **CULTIVER LA VIGNE**

Les belles collines de Trévise, non loin de la ville de Venise et des Doges, sont l'environnement naturel où nous cultivons le Glera Prosecco Extra Dry.

La température qui change du jour à la nuit, en fait l'une des meilleures régions italiennes pour la production de mousseux, frais et aromatique.

## **FAIRE DU VIN**

Il faut séparer les grains des tiges et les presser doucement, laissant le mût décanter naturellement, sans forcer.

Après la première fermentation, le vin est vieilli quelques mois avant de commencer la seconde fermentation selon la méthode italienne

## **GOÛTER LE VIN**

Les notes très fruitées avec des arômes de pomme golden, pêche et lilas se retrouvent magnifiquement dans la Première Cuvée Prosecco.

Ce vin peut-être accompagné de poisson ou de risotto aux légumes.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE : 6°-8°**

**ALCOOL : 11,5% vol.**