

# DRINKS.

## Colli del Soligo Prosecco Nudo Extra Dry Glera 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Numéro d'article          | 408204  |
| Alcool                    | 11%   |
| Contenu                   | 75cl  |
| Pays                      | Italie  |
| Région                    | Vénétie   |
| Embouteilleur             | Cantina Colle del Soligo, Via Lino Toffolin 6, 31053 Solighetto, Pieve di Soligo TV, Italia                         |
| Marque                    | Nudo  |
| Type                      | Prosecco  |
| Allergène                 | Contient des sulfites   |
| Dégustation               | Frais, léger et fruité avec des pommes vertes, des poires, des pamplemousses, des mangues et des fleurs des champs. |
| Désignation commerciale   | Prosecco  |
| Détails                   | Élaboré à 100% à partir de Glera  |
| Etiquette                 | classique   |
| Organique                 | Oui   |
| Vegan                     | Oui   |
| Kosher                    | Non spécifié  |
| Fermeture de la bouteille | Bouchon   |
| Tannin                    | Non   |



---

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| Température de consommation | 6-8 degrés |
|-----------------------------|------------|

---

|           |              |
|-----------|--------------|
| Millésime | Non spécifié |
|-----------|--------------|

---

|                |   |
|----------------|---|
| En accord avec | entrées, Apéro, charcuterie, poissons & fruits de mer |
|----------------|---|

## Description

L'histoire de Colli del Soligo commence en 1957, lorsque 31 viticulteurs se sont regroupés pour former une société. Aujourd'hui, la cave compte huit vignobles et environ 1000 hectares de terres, cultivés par 600 viticulteurs, dont 85% de la superficie est plantée avec le cépage Glera (Prosecco). Tous les vins mousseux de Colli del Soligo sont certifiés BIO et sont végétaliens. Le Nudo Prosecco DOC Extra Dry est fabriqué à partir de raisins Glera, qui mûrissent très près de la cave de Solighetto. Les parcelles sont situées tout près des Préalpes du sud, où elles bénéficient d'un sous-sol rocheux, de vents secs provenant des montagnes et d'un ensoleillement important. La fermentation se déroule d'abord dans des cuves en acier, puis dans des récipients sous pression. Le Prosecco, fruité et frais, accompagne aussi bien les feuilletés-apéritifs que les entrées, les plats végétariens, les tartes au saumon, les plats de saucisses et toutes sortes de plats de buffet froid. Bien qu'il soit décrit comme "extra-sec", il a une teneur en sucre résiduel plus élevée que la variété Brut et a donc un goût légèrement plus doux.