

DRINKS.

Corvezzo Prosecco DOC Rosé Extra Dry 150cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7015150
Alcool	11.5%
Contenu	150cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Società Agricola F.LLI Corvezzo S.R.L., Via Palù 17, 31040 Cessalto, Italie
Marque	Corvezzo
Type	Prosecco
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	mousse de longue durée avec des nuances de fleurs fraîches, de fraises et d'agrumes.
Désignation commerciale	Prosecco
Détails	à partir de Glera et de Pinot Noir
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température	6-10 degrés



de consommation	0-10 degrés
Millésime	2021
En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer, légumes

Description

Le vignoble familial Corvezzo est un précurseur dans la production de prosecco organique. Depuis 2020, les vins mousseux rosés contenant jusqu'à 15% de pinot noir peuvent également porter l'appellation d'origine contrôlée "Prosecco DOC" - pour le plus grand plaisir de Giovanni Corvezzo, qui propose cet élégant prosecco bio.

L'exploitation viticole certifiée biologique Corvezzo s'étend sur 154 hectares dans la vaste plaine de la Vénétie et du Frioul, entre les contreforts sud des Alpes et la côte adriatique. En 1960, les époux Giovanni et Maria ont créé l'entreprise dans le petit village de Cessalto. Au cours des décennies suivantes, la superficie des terres sur lesquelles poussent entre autres le glera, le pinot nero et le pinot grigio, s'est considérablement agrandie. À partir de 2009, la troisième génération a entrepris des démarches importantes en vue d'obtenir la certification bio, qui a été obtenue cinq ans plus tard. Les efforts ne portent pas seulement sur les travaux dans les vignes, mais aussi sur l'ensemble du processus de production (énergies renouvelables, matériaux d'emballage recyclés, nouvelles technologies, etc.) Depuis peu, on expérimente également la conversion à l'agriculture biodynamique.

Le Prosecco Rosé Extra Dry est produit selon la méthode Charmat par une deuxième fermentation de 60 jours.