

MARCHESI MAZZEI

Villa Marcello Prosecco
Brut 2022

21,99\$

* Prix de détail suggéré

MAZZEI
1435

Code produit	960871
Prix licencié	19.79\$
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	Consignment
Statut	Disponible
Type de produit	Vin mousseux
Pays	Italie
Désignation réglementée	Denominaz.Orig. Protatta (DOP)
Région	Vénétie
Appellation	Prosecco
Cépage(s)	Glera (Prosecco) 85 %
Cépage(s)	Pinot Blanc 15 %
Couleur	Blanc
Taux de sucre	3
Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Marchesi Mazzei c'est l'histoire d'une famille liée depuis le 11e siècle à la célèbre région de Toscane. Depuis plus de 600 ans, 25 générations de vignerons se sont consacrés à la vinification avec passion. Leurs racines continuent de s'étendre à travers de nouveaux domaines vinicoles, dont Castello di Fonterutoli au cœur du Chianti Classico, Belgardo en Maremma (Toscane), Zisola, à Noto en Sicile et Villa Marcello Prosecco à Treviso en Vénétie.

NOTES SUR LE PRODUIT

Villa Marcello élabore des vins, fruit d'un équilibre entre techniques modernes et traditionnelles. Sur des sols limoneux et argileux, résultant d'une culture respectueuse de l'environnement, les raisins produits sur environ 60 hectares de vignoble sont issus de sélections clonales précises. Le Prosecco trouve ici le cadre idéal pour exprimer tout son potentiel.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation avec crio-macération à 5°C. Deuxième fermentation en Metodo Italiano (cuve close ou méthode Charmat). Séjour de plus de 60 jours sur levures sélectionnées à température contrôlée. Villa Marcello Prosecco Brut nous offre une couleur jaune paille brillante, des arômes complexes de poire Williams, notes florales, de pain avec une finale de citron vert. Élégant, savoureux et long en bouche.

