

# MARCHESI MAZZEI

Villa Marcello Prosecco  
Brut 2022

**25,95\$**

\* Prix de détail suggéré

**MAZZEI**  
1435

\$	Frais de service	4,30\$
	Code produit	14869604
\$	Prix licencié	21.95\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	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, Belguardo 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 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.



**MARC CHIANDUSSI**  
(514) 512-8333  
marc.chiandussi@royplus.co

**STÉPHANIE GOUIN**  
(450) 675-8557  
stephanie.gouin@royplus.co

**PASCAL BROUILLARD**  
(514) 242-7097  
pascal.brouillard@royplus.co

**STÉPHANE MATTE**  
(418) 558-1019  
stephane.matte@royplus.co

**PIERRE-MARTIN  
BELLEVILLE**  
(418) 575-3206  
info@royplus.co

**MARGUERITE AGHABY**  
(514) 722-4066  
info@royplus.co