

# VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE

## VIN MOUSSEUX BRUT

Élaboré à partir de raisins de qualités, issus de nos vignes, ce vin mousseux sec a une belle rondeur en bouche. Ses notes de fleurs blanches et de fruits frais en font l'apéritif idéal. Il accompagne merveilleusement bien les entrées à base de fruits de mer, de pâtes et de poissons.

### FICHE TECHNIQUE

Les raisins du cépage blanc italien *Glera* proviennent de nos vignes plantées au sommet de collines escarpées au sol riche en calcium, en argile et matières organiques.

Vendangés à la main lors de la deuxième décennie du mois de septembre, les raisins sont cueillis lorsque la teneur en sucre et le taux d'acidité atteignent un équilibre parfait pour garantir un maximum de fraîcheur au vin.

Après une pression douce à froid, le jus est prêt à entamer une première fermentation dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 17 à 19 °C.

Après la première fermentation, le vin repose sur lies fines avec peu de soutirages et bâtonnages. Après 5 mois, soit au printemps, le vin tranquille en provenance de différents vignobles est prêt à être mélangé pour obtenir les meilleures cuvées et commencer la deuxième fermentation en cuve close selon la Méthode Charmat.

Aussitôt la prise de mousse terminée, le vin devenu mousseux est réfrigéré pour le stabiliser et repose de 60 à 70 jours avant d'être mis en bouteille.

Degré d'alcool : 11,5 % vol

Taux de sucre : 7 g/L

Acidité : 5,5 g/L

### CANTINA MIOTTO

Issu d'une longue tradition familiale, *Cantina Miotto* est un petit vignoble situé dans le village de Colbertaldo, au cœur de la région DOCG de Conegliano-Valdobbiadene en Italie.

Cultivés à la main, avec passion et dévotion, les raisins servant à la fabrication du vin proviennent tous du domaine familial qui s'étend sur dix hectares de terre. Les vins produits reflètent l'expression fidèle du terroir et ses vigneron travaillent chaque jour à obtenir la meilleure qualité possible en alliant tradition et innovation.

