



Appellation : DOC Prosecco - Italie

Dénomination : Blanc Extra Dry.

Le domaine Bosco Dei Cirmoli.

Le Domaine est situé à Salgareda, au cœur de la Vénétie orientale, une terre qui a toujours été dédiée à la production de vin, dans une région avec une grande histoire et des villes importantes comme Venise et Trévise, où la culture Prosecco a ses racines. Grâce à un savoir-faire consolidé au fil du temps et à des équipements technologiques modernes, Bosco se distingue par une production sélectionnée et de qualité, expression des caractéristiques et particularités du territoire : des vins à l'arôme clair et intense et au goût fin et délicat. L'attention et le soin apportés aux opérations de récolte et de sélection, suivies de celles de pressurage et de fermentation utilise les technologies les plus modernes, permettant d'atteindre un niveau qualitatif d'excellence et une expression pleine et authentique du territoire. Bien ancré sur le territoire national, Bosco a développé au fil des années sa dimension internationale, qui représente aujourd'hui environ 65% du chiffre d'affaires.

Le terroir : Sableux.

Les Cépages : Glera est un synonyme de longue date du raisin Prosecco du nord de l'Italie et le nom sous lequel il est maintenant officiellement connu. Cette variété à la peau verte est cultivée depuis des centaines d'années dans les régions de la Vénétie et du Frioul, principalement pour produire des vins mousseux Prosecco.

Elevage : Fermentation en cuve inox thermo-régulée.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl

Notre appréciation :

Un superbe Prosecco Spumante Extra Dry, bulle très fine et persistante, beaucoup de fraîcheur et d'équilibre. Légère touche de sucrosité, idéal pour vos apéritifs et réceptions

Certification : Culture raisonnée non certifiée

