



Appellation : DOC Prosecco - Italie

Dénomination : Blanc Extra Dry

Le domaine : Torressella

Les vignobles de Torressella bénéficient de conditions climatiques particulièrement favorables et d'un terroir riche et fertile. Les vignes sont plantées entre les Alpes et la lagune de Venise.

Depuis plus de 40 ans, l'impact de la culture des vignes sur l'environnement est une priorité. Grâce à l'obtention de la certification SQNPI (Système National de Qualité pour la Production Intégrée), le vignoble s'engage sur la voie de la croissance durable et respectueuse.

Le terroir : Sableux.

Les Cépages : 100 % Glera

Elevage : Fermentation en autoclave selon la méthode Charmat

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl

Notre appréciation :

Ce vin mousseux aux arômes fruités dévoile une robe jaune paille avec des bulles fines et persistantes. Les notes de fleurs blanches et d'agrumes sont subtiles mais bien présentes. A la dégustation on apprécie ce vin vif et équilibré qui accompagnera aussi bien les apéritifs que les entrées légèrement épicées.

Certification : Certification SQNPI

