



Villa Sandi, 2023

Valdobbiadene Sup. di Cartizze DOCG Brut

Pays
Italie

Région
Vénétie

Cépages
Prosecco (Glera)

Température de service
8 - 10°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
11.5%

Caractère

Ce vin mousseux se présente dans une robe d'un léger jaune paille, avec un fin perlage persistant. Son bouquet très fruité séduit avec des notes de pomme dorée, de salade de fruits exotiques et d'agrumes, ainsi que des nuances de fleurs d'acacia. Un Prosecco frais, plutôt sec et souple, pour un plaisir exquis!

Type de vin



Les persistants



Les riches



Les fruités

Producteur/Marque

Villa Sandi

C'est nichée dans les collines verdoyantes de la province italienne de Trévise que se trouve la splendide Villa Sandi. Construite en 1622 dans le style architectural palladien, il y règne depuis toujours un esprit de bon goût et de style. Des exigences élevées qui se retrouvent également dans sa production de vin. Les raisins Glera proviennent de parcelles exclusives et Villa Sandi est la seule entreprise à perfectionner toute sa production en utilisant la méthode de la fermentation unique, pour obtenir des Proseccos de qualité encore plus fraîche. Un soin qui se traduit par des produits plusieurs fois récompensés et de qualité supérieure, appréciés par les amateurs dans 106 pays du monde entier.

