



CANTINE PIROVANO (ARLATE DI CALCO)

Pirovano, Collenovo Prosecco Extra Dry

Cantine Pirovano

Cantine Pirovano est une entreprise familiale italienne dont l'histoire remonte à 1910. Ce qui a commencé comme un petit commerce de vin s'est développé au fil des générations pour devenir une maison moderne proposant une large gamme de vins italiens. La famille Pirovano allie sa longue expérience à des techniques de vinification modernes et sélectionne des raisins provenant de différentes régions viticoles italiennes. La maison mise sur des vins reconnaissables et accessibles, au bon rapport qualité-prix, où les cépages italiens classiques comme les styles de vin régionaux occupent une place importante.

Collenovo Prosecco Extra Dry

Le Collenovo Prosecco Extra Dry est un vin effervescent frais et accessible du nord de l'Italie, élaboré à partir de **Glera**. La seconde fermentation a lieu en cuves closes sous pression selon la méthode Charmat, ce qui préserve au mieux le fruit frais et les qualités aromatiques du raisin. Au verre, il présente une robe limpide, jaune paille pâle, et une effervescence fine et vive. Le nez est joliment fruité, avec des arômes de pomme verte, de poire et d'agrumes, complétés par de délicates nuances florales. En bouche, il est frais et souple, avec une mousse douce et la légère douceur caractéristique d'un Prosecco Extra Dry. Le fruit juteux et l'acidité fraîche assurent un bel équilibre et une finale rafraîchissante. Idéal à l'apéritif, avec des amuse-bouches légers, des antipasti, des crustacés et coquillages ou des entrées raffinées.

Référence **230056**EAN **8000013025153**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Bulles
Couleur	Blanc
Producteur	Cantine Pirovano
Pays	Italië
Région	Vénétie
Appellation	DOC Prosecco
Cépage(s)	glera
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	A boire

