



PRIMO FRANCO 2024

PROSECCO SUPERIORE DOCG

Spécialité par lot

Région : Vénétie

Cépage : 100% Glera (traditionnellement nommé Prosecco)

Vinification : La vendange se fait à la main et les raisins sont vivement pressés. Le moût est ensuite refroidi et mis à fermenter dans des cuves d'inox. La deuxième fermentation se fait dans d'énormes cuves closes en acier inoxydable. Le vin est ensuite embouteillé et reste 30 jours en cave à température contrôlée.

Dégustation : Avec ses bulles fines et persistantes, le Primo Franco dévoile un bouquet aux intenses arômes de fruits exotiques et de pomme tout en laissant percevoir de subtiles notes d'amande et de citron confit. En bouche, il rappelle de nouveau la pomme ainsi que le raisin bien mûr. D'une agréable fraîcheur, il offre une texture souple qui précède une finale plutôt soutenue.

Accords : Ce Prosecco est idéal comme apéritif avec les grignotines salées, les viandes et les plats épices. Il accompagne traditionnellement les tartes aux fruits et les pâtisseries à la crème.

Service : Entre 6° et 8°C.

Code SAQ: 11903088

Prix : 30,50\$

Prix licencié : 26,53\$

UVC : 6

