



DOC TREVISO FRIZZANTE – ITALIE

“Prosecco”

Azienda La Tordera

Situation : Le domaine La Tordera se trouve au cœur de la zone de production du Prosecco Conegliano Valdobbiadene Supérieur, à mi-chemin de la romantique Venise et des majestueuses Dolomites. Depuis pratiquement un siècle, dans ces collines fertiles, la famille Vettoretti transforme le raisin doré en des vins de grandes élégances.

Encépagement : 90% Glera (prosecco) et 10% Chardonnay.

Terroir : Sablonneux avec un peu de limon et argile.

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : 1 à 2 ans.

Observations : En bouche, la bulle est fine, l'équilibre entier.

Le vin est clairement bâti sur la fraîcheur. Le fruit blanc se dévoile en milieu de bouche, tout en délicatesse. Le vin est frais, gouleyant, facile à aborder, il s'offre sans grande race ni grande complexité, mais élégamment.

Recommandations : Vin d'apéritif par excellence, tarte au citron meringué, salade de fruits blancs...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14 - ☎: 02 40 40 08 52

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com