



# TENUTA SANTOMÈ

## PROSECCO DOC ROSÈ TREVISO BRUT

Producteur : Tenuta Santomè  
Vin : **PROSECCO ROSÉ TREVISO BRUT**  
Couleur : Rosé  
Pays : Italie Région vinicole : Vénétie  
Appellation : Prosecco  
Sol : Argileux-Graveleux

Cépages : **90 % Glera 10% Pinot Noir**

alcool /vol : 11% Sucre résiduel : 8 g / l

Information Technique : *Total acidité* : 5,90 gr/l. *pH* : 3.10 *Total So2*: <110 mg/L

Température de service : 7-8°C. Garde : à apprécier maintenant

**Statut : Importation Privée** Format : 750 ml / caisse de 6

Vinification : Traditionnelle. Fermentation : en cuve inox à 16/18°C entre 8-10 jours. Par la suite le vin est placé en cuve close, on ajoute les levures pour permettre à la seconde fermentation de démarrer (méthode Charmat)

**UN PEU D'HISTOIRE** : Le PROSECCO est l'ancien nom d'un Cépage italien de raisins blancs. Le nom du Cépage officiel et actuel est GLERA. La prise de mousse du PROSECCO se fait en lançant une seconde fermentation naturelle, cette opération se réalise en bouteille, comme la méthode champenoise. Pour ce Prosecco la production de mousse s'opère en cuve close selon une méthode dite CHARMAT, du nom français, AUGUSTE CHARMAT qui breveta en 1911 l'outil adapté à cette méthode, dont l'œnologue Italien Frederico Martinotti avait ouvert la voie. Processus pétillant : le vin de base est placé dans un autoclave et des levures sont ajoutées pour permettre à la 2ième fermentation d'avoir lieu (méthode Charmat).

Le BRUT est la version la plus moderne et certainement la plus internationale

- **CARACTÈRE ORGANOLEPTIQUE**

Couleur : Rose pâle tendre

Aspect olfactif : Frais, élégant, des notes fruitées

Aspect gustatif : Notes florale, fraise, framboise, sur un fond de fines arômes de rose. Des saveurs harmonieuses, bien enrobées par une belle acidité vive. Un Prosecco sec...comme on l'aime. Perlage : fin et persistant.

Accords gourmands : Agréable à l'Apéro. Au Brunch du Dimanche, Bagel au saumon fumé, gravlax, le homard, les huitres crues et salsa concombre et agrumes, galette de crabe. Osez-le avec plats de poisson cru. Également bon avec salade de pâtes et copeaux de Parmesan.

Prix sujet à changement, sans préavis, selon la politique de la SAQ