

Caferro di Ferasin Prosecco 0000

Unités : 6 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : Disponible

Pays	Italie
Producteur	Caferro di Ferasin
Appellation	Veneto D.O.C
Région	Vénétie
Couleur	Blanc
Intensité	Léger
Temps de Garde	1-2 ans
Encépagement	100 % Glera
Vinification	Les raisins sont pressés délicatement et à froid, suivi d'une lente fermentation à froid sur 20 jours. Puis sur une période de 4 mois, on laisse les lies fermenter en cuve close, c'est la méthode Charmat. Ceci donne au vin pétillant son parfum caractéristique et contribue à la finesse et la persistance des bulles.
Surface de production	8 hectares
Pourquoi on l'aime?	Robe de couleur jaune paille avec des reflets verts montrant un perlage très fin et persistant. Au nez, nous avons un parfum intense de fruit et d'herbe. La bouche structurée et souple dégage une fraîcheur optimale.

