

'Offre 9 bt. + 1 Mg offert' Prosecco Spumante Brut 'Il Fresco' Villa Sandi



C'est une offre tout simplement fantastique. Vous achetez 9 bouteilles de ce merveilleux Villa Sandi Prosecco Spumante Brut 'Il Fresco' et nous vous offrons un magnum d'une valeur de 20€ ! **N'hésitez pas un instant à vous procurer cette 'offre 9 + 1 Magnum', la livraison est gratuite !**

Type	Effervescent
Producteur	Villa Sandi
Région	Vénétie
Cépage	Glera
Dosage	Brut
Température	6-8°C
Degré d'alcool	11 %
Élevage	Cuve inox
Volume	8,25



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et Notes

Mundus Vini : Médaille d'Or

Magazine Weinwirtschaft : 15 x 'Prosecco de l'année'

« Ce Prosecco Spumante semble s'être imposé comme référence imbattable dans le commerce allemand. Une qualité constante (...). Et des attributs au top niveau. »

Note de la rédaction

Il Fresco, « Le Frais », comme le dit son nom, fait preuve d'une qualité parfaite depuis des années. Grâce à sa qualité remarquable, il se démarque incontestablement de la masse des proseccos bon marché. En effet, ses fines bulles de Glera séduisent les critiques depuis des années. Son palmarès est impressionnant. Il a été élu 15 fois 'Prosecco de l'année' par le magazine Weinwirtschaft dont 8 fois consécutivement ! Sans oublier la médaille d'Or obtenue lors du Concours de dégustation Mundus Vini. Tout simplement le numéro 1 depuis des

années.

Note de dégustation

Voici un pétillant au fort pouvoir de séduction. Particulièrement frais et fruité, son perlage soyeux et persistant sillonne sa robe dorée. Pétillant, harmonieux et élégant, il révèle des saveurs de pommes acidulées, de melon et une fine note d'amande et de miel. La combinaison sucrée-acide offre un cadre merveilleux à la fraîcheur des arômes : il mérite vraiment son nom ! Non caricatural, c'est un pétillant sérieux et incroyablement délicieux.

Domaine

Un talent italien incroyable au service des meilleurs raisins

En Italie, le nom Villa Sandi est synonyme de vins haut de gamme exquis. Les vins blancs comme le 'Avitus Manzoni Bianco' 2005 par exemple comptent parmi les raretés en édition limitée qui quittent le domaine après un élevage minutieux et un vieillissement dans de vieux tunnels souterrains. La spécialité hors du commun de la maison réside, en plus des élégantes cuvées en rouge et en blanc, dans les excellents Crus de Prosecco.

Finesse du cépage glera sur pentes escarpées

Les pentes extrêmement raides, où la vigne s'agrippe est la caractéristique majeure de cette région de la Vénétie. On y trouve des conditions climatiques optimales pour une excellente maturité. Un cadre de rêve pour créer le meilleur prosecco qu'il soit !

Trop souvent considéré comme un simple vin effervescent qui ne soulève pas les passions, le prosecco, notre pétillant vénitien, est élaboré selon la méthode Charmat, c'est-à-dire une fermentation en cuve close. Cette méthode mérite pourtant notre reconnaissance, et peut-être encore plus depuis qu'il a accédé à un nouveau statut, par une réglementation plus stricte ces dernières années. Cette étape redonne ses lettres de noblesse au Prosecco !

Une offre en édition limitée : 9 bouteilles + 1 magnum offert

Ce genre d'offres ne court pas les rues. Le prix que nous vous proposons habituellement pour ce Villa Sandi Prosecco Spumante Brut 'Il Fresco', 15 fois vainqueur du titre 'Prosecco de l'année' décerné par le Weinwirtschaft, est vraiment très honnête. Mais dans cette 'offre 9+1 magnum', il est encore meilleur. En effet, pour la commande de 9 bouteilles, nous vous offrons un magnum de 1,5 l (vraiment rare) ainsi que la livraison !

L'offre

- 9 bouteilles **Villa Sandi Prosecco Spumante Brut 'Il Fresco'**
- 1 magnum de 1,5 l **Villa Sandi Prosecco Spumante Brut 'Il Fresco'**

L'offre vous sera livrée GRATUITEMENT à domicile et ce au bout de quelques jours ouvrés seulement !

Un Prosecco aux bulles naturelles

Les excellents coteaux que possèdent le domaine sont typiques de la région. Ils jouissent en

outre d'un extraordinaire climat, très favorable à la culture du raisin. Permettez-nous de vous expliquer brièvement la différence entre le 'Spumante' et le 'Frizzante', puisque les deux sont vendus sous le nom de 'Prosecco' : le 'Frizzante' a beaucoup moins de bulles, son dioxyde de carbone subit, dans la bouteille, une pression nettement inférieure à celui des autres vins effervescents et le nectar peut être obtenu à partir de la méthode dite de gazéification (le vin ne subit pas de deuxième fermentation, on lui ajoute alors du dioxyde de carbone, de facto exogène). Le 'Spumante' quant à lui subit la deuxième fermentation en cuve ou en bouteille, tel qu'on la connaît des crémants et des champagnes. Il offre de fait plus de bulles et de 'mousse' ('Spumante' signifie 'mousseux') et s'avère surtout d'une bien meilleure qualité.