

Prosecco 'Il Fresco' Spumante Rosé Millesimato 2019 Villa Sandi



Une grande première qui allie deux univers différents : le Prosecco et le rosé. Depuis 2019, le vin effervescent italien peut être élaboré avec les cépages glera et pinot noir. C'est le cas de la cuvée 'Il Fresco' Rosé 2019. Le domaine Villa Sandi ne cesse de nous surprendre !

Type	Effervescent
Producteur	Villa Sandi
Région	Vénétie
Cépage	Glera Pinot Nero
Dosage	Brut
Température	6-8°C
Degré d'alcool	11 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2021
Élevage	Cuve inox
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et notes

Magazine Weinwirtschaft : 14 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

Le Prosecco est l'un des vins d'Italie qui connaît un succès démesuré, autant au niveau national qu'international. Tout aussi populaire, et avec une tendance croissante, est le rosé. Que ce soit en tant que vin tranquille ou effervescent, le rosé est tout simplement un vrai nectar polyvalent avec de la fraîcheur, de l'élégance et de la tenue. En 2019, les producteurs de Prosecco ont décidé de marier ces deux univers afin de donner vie à un Prosecco rosé contenant au maximum 15 % de cépage pinot nero (pinot noir). Le domaine Villa Sandi a donc créé une nouvelle variante de la cuvée 'Il Fresco', laquelle réunit la fraîcheur typique, la

délicatesse et la joie de vivre avec des arômes de petits fruits rouges et un soupçon de tanins. Nous en sommes persuadés : Villa Sandi fait là un grand plaisir aux amateurs de vin. Cette propriété maîtrise l'art des fines bulles à la perfection : le petit chef-d'œuvre 'Il Fresco' a été désigné à quatorze reprises comme le 'Prosecco de l'année' par le magazine spécialisé allemand Weinwirtschaft, dont huit fois consécutivement. D'autres récompenses vont certainement suivre avec ce rosé millésimé ! À surveiller de près !

Note de dégustation

Le Prosecco aux fines bulles pétillantes présente une robe rosée délicate. Le bouquet fruité de la cuvée 'Il Fresco' Spumante Rosé Millesimato 2019 est dynamique, harmonieux et élégant, avec un parfum subtil de pomme rouge, de fruits des bois, de jus de grenade et de pétale de rose. Le jeu entre douceur et acidité est très bien équilibré. La mousse est d'une grande finesse, longue et persistante. La finale du Prosecco rosé est sous le signe d'arômes de petits fruits, d'une minéralité raffinée et d'une douceur agréable due au dosage brut. Nous sommes en présence d'un équilibre et d'une qualité remarquables pour un vin effervescent de cette catégorie de prix.

Accords mets & vin

Profitez-en à l'apéritif et avec des entrées à base de saumon.

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.

Des fines bulles rosées...

Le Villa Sandi Prosecco 'Il Fresco' Spumante Rosé Millesimato 2019 est vinifié à partir des cépages glera (85 %) et pinot nero (15 %). Les vignes poussent sur des coteaux escarpés et profitent d'un microclimat spécifique qui garantit une maturité excellente. Après les vendanges, les raisins de glera ont été délicatement pressés. Le pinot noir a précédemment macéré sur lies. Le moût fermente alors en cuves inox pendant vingt jours à une température comprise entre 16 et 20°C. Une seconde fermentation est ensuite effectuée dans des cuves inox étanches pour ce vin de base. Cette opération dure en général jusqu'à trente jours. Le Spumante terminé est mis en bouteille avec un dosage brut et le maître de chai donne son aval pour la sortie sur le marché.