

## BOTTER Santi Nello Prosecco

**16,45\$**

\* Prix de détail suggéré

**BOTTER**  
Venezia 1928

 Biologique

|                                                                                  |                          |                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------|
|  | Code produit             | 10540730                                   |
|  | Prix licencié            | 15.53\$                                    |
|  | Conditionnement          | 12x750ml                                   |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Produit régulier                       |
|  | Statut                   | Disponible                                 |
|  | Type de produit          | Vin mousseux                               |
|  | Pays                     | Italie                                     |
|  | Désignation réglementée  | Denominazione di origine controllata (DOC) |
|  | Région                   | Vénétie                                    |
|  | Appellation              | Conegliano Valdobbiadene - Prosecco        |
|  | Cépage(s)                | Glera 100 %                                |
|  | Pourcentage d'alcool     | 11%                                        |
|  | Couleur                  | Blanc                                      |
|  | Taux de sucre            | 13                                         |
|  | Fermeture                | Liège                                      |

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fière de ses traditions ancestrales, la maison Botter a été guidée par 3 générations de vénitiens pour qui le vin a toujours été la plus grande des passions. Depuis près d'un siècle, cette entreprise a su intégrer les traditions italiennes dans leur vin pour retirer de leurs cuvées les meilleurs produits possibles.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Notes de dégustation : Bien équilibré avec des notes fruitées délicates, une acidité basse et une teneur en alcool modérée.

Accord vin et mets : Excellent avec les entrées de légumes ou de crustacés, une variété de soupes, le risotto et les plats légers à base de poisson. Idéal comme apéritif.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges : À partir du 15 septembre.

Vinification : Le moût est rapidement séparé des lies. Vinification en cuve inox où la fermentation vient se compléter après une durée de 8 à 10 jours à une température contrôlée de 18 °C. Successivement, le moût vient s'ajouter au vin qui est mis en cuve spéciale. Ensuite, le vin fermente de nouveau jusqu'à rejoindre le niveau désiré de pression (5 ° atmosphériques) et est finalement filtré avant l'embouteillage.

