

Aérien

LE PETIT BALLON



La Vigna Di Sarah

Nettare di Luna 2017

SUPERIORE PROSECCO DOCG (ITALIE)

La Vigna Di Sarah

Nettare di Luna 2017

SUPERIORE PROSECCO DOCG (ITALIE)

Aérien



SERVICE

8°C

CARAFAGE

non

Puissant

Complexe

Épicé

Fruité

Boisé

Tannique



L'avis de Jean-Michel Deluc

Un prosecco haute couture.

Nous vous avons déjà proposé un prosecco de Sarah. Cette fois, nous sommes allés dans le haut de gamme de cette maison. C'est la haute couture du prosecco, avec une vendange de nuit et un pressurage immédiat pour plus de fruité et de fraîcheur. Nous sommes donc sur un DOCG Conegliano Valdobbiadene, un des deux crus de cette appellation. Aérien et magique à la fois, à déguster pour lui-même.

La Vigna Di Sarah

Rendez-vous à 25 km de Trévise en Italie, dans la commune de Vittorio Veneto au cœur du domaine La Vigna di Sarah! Ce vignoble porte bien son nom, puisque sa propriétaire, Sarah Dei Tos, y cultive le cépage autochtone à l'origine du fameux prosecco. Ces terres sont riches en produits typiques et vectrices d'un vin que vous reconnaîtrez les yeux fermés!



Italie 31029 Cozzuolo

PRIX ABONNÉ **14,90€** PRIX CONSTATÉ **18,90€**



 SERVICE ~~~~~	8°C
 CARAFAGE ~~~~~	non
 À DÉGUSTER AVANT ~~~~~	2022
 ACCORD PARFAIT ~	Saumon fumé, blinis

Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



VIANDES

Carpaccio de veau au basilic, poulet au citron, charcuteries italiennes



FROMAGES

Fromage de chèvre, Pecorino aux truffes d'Alba



POISSONS

Poissons grillés, couteaux en persillade, linguines aux palourdes, escargots au beurre d'ail, tarama



PLATS VÉGÉTARIENS

Tomates et mozzarella

Détails



CÉPAGE(S)

Glera



À DÉGUSTER AVANT

2022



CULTURE

Conventionnelle



ALCOOL

11,5%

CONTENANCE

750 ml

Dégustation



ŒIL

Vin à la robe or pâle, avec des nuances argentées et des bulles très fines. Frais et vif à l'œil.



NEZ

Le nez est fin et délicat sur des notes de fruits blancs, de fleurs blanches et d'agrumes. Aérien!



BOUCHE

L'attaque est souple et mielleuse, réveillée par les bulles fines, avec un côté citronné en finale.



Prix imbattable
pour les abonnés



Livraison offerte
à partir de 6 bouteilles



Expédition
3 jours ouvrés

www.lepetitballon.com



FV_BA1_JUN19_GIG