Bosco del Merlo, Prosecco Brut Rosé Millesimato



Un vrai Prosecco rosé! Ici, l'art de l'équilibre se révèle dans un pétillant où la fraîcheur minérale de la Glera épouse la rondeur fruitée du Pinot Nero, offrant une expression vibrante et élégante du terroir de Valdobiadene. Ce millésime brut, né d'une viticulture raisonnée et d'un savoir-faire familial, incarne la modernité tout en rendant hommage à la tradition des grands Prosecco italiens, avec une touche rosée qui séduit autant par son esthétique que par sa complexité aromatique.

Origine: Niché à la frontière entre la Vénétie et le Frioul, ce vignoble bénéficie d'un terroir d'exception, où les sols argileux-calcaires, appelés "caranto", confèrent aux vins leur minéralité caractéristique. Les vignes, exposées aux brises marines de l'Adriatique et protégées par les contreforts des Préalpes carniques, profitent d'amplitudes thermiques marquées, essentielles à la maturation lente et équilibrée des raisins. Ce microclimat unique, combiné à une viticulture raisonnée et à des rendements maîtrisés, permet d'obtenir des baies d'une concentration aromatique rare, où la Glera apporte sa fraîcheur et le Pinot Nero sa structure et sa couleur.

Encépagement: 85% glera & 15% pinot noir

Vinification: La récolte des raisins, effectuée à maturité optimale et en plusieurs passes pour préserver la fraîcheur de chaque cépage, est suivie d'un pressurage doux. La Glera est vinifiée en blanc à basse température (15°C), tandis que le Pinot Nero subit une macération courte pour extraire sa couleur et ses arômes fruités. Après une fermentation primaire en cuves inox, les vins de base sont assemblés puis soumis à une seconde fermentation en autoclave selon la méthode Charmat, pendant plus de 60 jours. Les remuages réguliers sur lies fines affinent le perlage et enrichissent la texture, avant une mise en bouteille qui préserve toute l'énergie et la complexité du vin.

Dégustation: Au nez, une explosion de petits fruits rouges frais – framboise, groseille – se mêle à des effluves de poire Williams et de fleurs blanches, le tout relevé par une pointe de zeste d'agrumes. En bouche, l'attaque est vive et minérale, portée par une acidité rafraîchissante qui équilibre à merveille la rondeur des fruits et la légèreur des bulles. La finale, longue et sapide, laisse une impression de fraîcheur et de persistance aromatique, où se devinent des nuances de litchi et une touche de brioche légère, signature d'un élevage soigné sur lies fines.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Ce pétillant polyvalent se prête à des accords aussi raffinés que conviviaux. En apéritif, il sublime les canapés à base de saumon fumé, de tartare de thon ou de fromages frais comme la burrata, tandis que sa minéralité en fait le partenaire idéal des sashimis ou des ceviches. Pour un repas, osez l'associer à des plats de poisson grillé aux herbes méditerranéennes, ou même à une cuisine végétarienne créative, comme des risottos aux légumes printaniers ou des tartes aux asperges. Sa fraîcheur et sa structure en font aussi un allié inattendu pour des desserts fruités, à l'instar d'une tarte aux fraises ou d'un sorbet à la framboise.

- Aux fruits rouges (mousse, sabayon, sorbet, tarte aux fraises)
- Tarte au riz
- ...