Autres

Provetto Brut

Provetto signifie « compétent et expérimenté » en italien. Les vins Provetto ont un style italien intéressant créé à partir de raisins espagnols, avec une touche rafraîchissante de bulles.
Le Provetto Brut est un vin pétillant délicieux, produit à partir de raisins sélectionnés à la main et cultivés pendant les jours chauds et ensoleillés. Les notes légères d'agrumes et les bulles douces rafraîchissantes font de ce vin une boisson idéale à partager entre amis et pour fêter le quotidien.

Région

La région de Castille-La Manche, située sur le plateau central de la péninsule Ibérique, constitue le vignoble le plus étendu du monde. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE **Viura et Airen.**	STYLE **Vin blanc pétillant**
TENEUR EN ALCOOL **10,5 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Il est recommandé de le servir très frais (6ºC-9ºC)**

Notes de dégustation

D'une robe de couleur jaune pâle, des bulles fines et constantes, des arômes de viennoiseries, de fruits secs, de fruits blancs avec une touche d'herbes fraîches, un goût d'agrumes et de fruits frais, une bonne acidité et une texture agréable.

Accords

Idéal seul comme apéritif ou pour être dégusté avec du poisson, des fruits de mer ou des crustacés. Délicieux avec la cuisine japonaise, les salades, le fromage, les noix… et même les desserts.

Informations techniques

Nous utilisons comme base un vin blanc, produit selon les méthodes traditionnelles de production de vin blanc avec l'utilisation des dernières technologies, pour garantir une qualité optimale. Du dioxyde de carbone est ensuite ajouté dans de justes proportions pour obtenir un produit final présentant des bulles fines et élégantes, une bonne acidité et une expression maximale du fruit.

Derniers Prix

ARGENT
2025 The Global Masters Sparkling: Provetto Brut
2025 Japan Wine Challenge: Provetto Brut