



ITALIE – Emilie Romagne

Montesissa Emilio

Rosissima



Barbera
Bonarda

PetNat rosé

Vino Rosato Frizzante



Le Domaine

Depuis trois générations, la cave Montesissa Emilio cultive la terre dans les collines du Val Chero, en respectant avec amour la nature et les cycles biologiques afin de protéger l'environnement et préserver la santé du consommateur. La cave couvre une superficie d'environ 10 hectares, dont 3 sont des vignobles. Le reste est constitué de terres arables et de bois, ce qui permet une rotation indispensable pour protéger la biodiversité. Les sols ici sont riches en fossiles marins, vestiges d'un lointain passé où la mer recouvrait cette région aujourd'hui vallonnée. Ce terroir unique confère aux vins une trame minérale discrète mais bien présente.



Sol et vinification

Sol argilo-sableux. Halte hivernale sur lies fines. Fermentation spontanée sans levure ajoutée en cuve inox. Refermentation en bouteille permettant de produire les vins mousseux typiques et traditionnels de la région, avec un fort caractère d'identification. Non filtré.

Notes de dégustation

Une minéralité saline, une amande amère et des notes fumées persistent entre chaque gorgée délicieuse. Une bouteille engageante et rafraichissante que vous n'oublierez pas de si tôt!

Service

8-10°C



Planète Vins International

Parc Descartes bâtiment H4, 6 avenue Descartes, 33370 Artigues-Près-Bordeaux

Tél. +33(0)5 56 83 23 60

mail : info@planetevins.com