

Ca' Di Rajo Prosecco Valdobbiadene Extra Dry 2021

Le Prosecco Extra Dry est la version la plus appréciée d'un public d'amateurs italiens. Excellent en apéritif et idéal à 8-10 °C. Son taux de sucre est de 13 g/l.

La zone de production se situe à Guia di Valdobbiadene sur la prestigieuse appellation DOCG Valdobbiadene. Les vendanges sont manuelles et ont lieu à la mi-septembre, période à laquelle les baies sont à pleine maturité. Le pressurage est volontairement léger afin de conserver le maximum de fraîcheur et de fruit. C'est dans le but de préserver une belle acidité que la fermentation malolactique n'est pas effectuée. La méthode Charmat en cuve close est à l'origine de ses fines bulles.

Accompagnements : Simple et élégant, il s'adapte à toutes les situations. Symbole de convivialité, il convient parfaitement à l'apéritif accompagné d'Antipasti. Il s'associera avec délice à un risotto ou à un plat de pâtes à sauce blanche et fruits de mer ou poisson.

"Quelques nuances de fleurs blanches accompagnent les parfums de pomme, poire, agrume, avec de légers arômes de fruits exotiques. D'une bonne intensité et d'un bon équilibre, les arômes de fruits se trouvent renforcés par une belle vivacité qui conduit à une finale gourmande. Ce Prosecco est tout simplement exceptionnel. Il est le sujet d'innombrables récompenses au Mundus vini (90 points), Planetgrape San Francisco (91 points), Los Angeles International Wine Competition (90 points), China Wine and Spirits Award etc..."

Région : **Vénétie**
Appellation : **Prosecco Valdobbiadene DOCG**
Couleur : **Blanc pétillant**
Cépage(s) : **100% Glera**
Centilisation : **75 cl**
Conditionnement : **CC/6**

Azienda Ca' Di Rajo

Le domaine Ca'di Rajo est situé à San Polo di Piave, dans la province de Trévise, à 50 km au nord de Venise. La famille Cecchetto a acquis cette propriété de 25 ha au début des années 70. La bâtisse est atypique puisqu'il s'agit d'un ancien couvent carmélites, accolé à une église datant du 16e siècle. À proximité se trouvait le château de Rai (Rajo) détruit lors de la seconde guerre mondiale à l'exception d'une des tours. Selon une ancienne légende, le diable hantait autrefois les lieux : sa taille était si grande qu'il pouvait se promener en posant en même temps un pied sur la tour et un pied sur le toit de l'église. Ce lieu reste aujourd'hui encore, un des symboles historiques de la région.

Aujourd'hui, trois générations travaillent ensemble avec la volonté de produire des vins dans le respect des traditions. Ils continuent ainsi à utiliser une ancienne méthode de viticulture appelée Belussera. Cette méthode consiste à faire pousser les ceps de vignes autour d'une poutre, la vigne pouvant atteindre jusqu'à 4m de hauteur. Le domaine est toutefois muni d'équipements modernes de vinification permettant de garantir un niveau de qualité à chaque millésime.



NOTRE SÉLECTION CA' DI RAJO



Ca' Di Rajo Terre Di Rai Prosecco Spumante Extra Dry

Région : **Vénétie**
Appellation : **Prosecco DOC Treviso Extra Dry**
Couleur : **Blanc pétillant**
Cépage(s) : **100% Glera**
Cantilisation : **75 cl**
Conditionnement : **CC/6**



Ca' Di Rajo Pinot Grigio 2022

Région : **Vénétie**
Appellation : **Marca Trevigiana IGT**
Couleur : **Blanc**
Cépage(s) : **100% Pinot Grigio**
Cantilisation : **75 cl**
Conditionnement : **CC/6**



Ca' Di Rajo LeMoss Frizzante

Région : **Vénétie**
Couleur : **Blanc pétillant**
Cépage(s) : **100% Glera**
Cantilisation : **75 cl**
Conditionnement : **CC/6**