

Neirano - Diamante - Glera Italie - DOC Prosecco

Les vins de Neirano sont produits dans une bâtisse datant de la fin du XVIIIème siècle. Le domaine se trouve en plein cœur de Monferrato, au centre des collines de la région et profite d'une exposition parfaite. Depuis 1982, une viticulture traditionnelle côtoie les dernières technologies afin d'offrir un des vins de qualité.



Sols argilo-calcaires bénéficiant d'un micro climat montagnard. Les vignes ont 30 ans de moyenne d'âge. Vendages manuelles. 100% Glera



Pressurage léger et fermentation en cuve inox. Après la fermentation alcoolique, une 2ème fermentation permet la prise de mousse



Apéritif. Salades et plats de pâtes, Poissons et fruits de mer, desserts



8 - 10 °C



1 à 3 ans



Robe blanche, aux reflets verts. Arômes fruités de pêche, d'abricot. Notes florales de rose et de chèvrefeuille. Fruité, légèrement pétillant, généreux et harmonieux en bouche. Une finale vive et fraîche. Mousse fine et persistante

Contrairement aux idées reçues, le vignoble italien aurait été implanté par le peuple Etrusque, les Grecs auraient ensuite amélioré et modifié l'encépagement, et baptisé ce pays "Oenotria" : le pays du vin. A l'apogée de l'empire romain, le vin tenait une place importante dans la vie quotidienne et déjà certaines régions se démarquaient par l'excellence de leur produit, il n'y a pas un endroit où la vigne ne pousse pas en Italie. Le climat méditerranéen est idéal pour ce type de culture, chaud et sec. Au sud et en Sicile, le climat donne des vins généralement chaleureux et gourmands. Le nord et le centre sont plus tempérés, c'est souvent là que se trouveront les cuvées les plus réputées. L'Italie regorge de variétés de cépages autochtones, on en recense plus d'un millier, certains produisent des vins de plaisir, d'autres se montrent bien adaptés à leur terroir et offrent des crus exceptionnels.

Jusqu'en 2009, le cépage Glera s'appelait encore prosecco, comme le célèbre vin mousseux de Vénétie. En le rebaptisant glera, l'idée était de protéger le prosecco supérieure de toutes sortes d'imitations de moindre qualité.

