CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT

Blanc · Italie / Vénétie

Producteur : Sommariva
SAQ (CCNP) : 14444391
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 23.85 $

Appellation : Vénétie
Type de produit : Vins
Pays : Italie
Région viticole : Vénétie
Nom du propriétaire : Cinzia Sommariva
Géologie du sol : Argilite et argile. 200m au-dessus du niveau de la mer. Dans les collines avec exposition sud-est.
Encépagement : Glera (100%)
Âge moyen des vignes : 20 ans.

Vinification : Vendanges manuelles. Pressurage doux, fermentation à basse température et repos sur lies nobles.

Aspect visuel : Couleur jaune paille aux reflets vifs. Ondulée d'un perlage doux et persistant de fines petites bulles.
Aspect gustatif : Saveur pleine et équilibrée appuyée par l'onctuosité carbonatée vive des bulles. Finale harmonieuse avec légèrement minérale.
Aspect olfactif : Parfum d'agrumes de pamplemousse et de citron vert avec des touches d'herbes fraîches et de minéraux accompagnées d'un agréable arôme de croûte de pain.

Accord vin et mets : Mets de poissons et de légumes crus et cuits, risotto aux cèpes, viandes blanches ou apéritifs italiens classiques. Servir entre 7° et 9°C.

Le domaine :

C'est Caterino Sommariva qui fut le premier, au début des années 1970, à vouloir cultiver la vigne dans les coteaux parfois abrupts de San Pietro di Feletto, y voyant le potentiel d'y faire des vins effervescents d'une grande profondeur et personnalité à une époque où l'on cultivait plutôt la vigne dans la plaine.
Près de trente ans plus tard, le passage du Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Superiore au stade de DOCG confirma sa vision.
Le domaine est maintenant dirigé par Cinzia, la fille des fondateurs, qui a également insufflé son

dynamisme à l'entreprise familiale considérée comme l'une des meilleures de l'appellation.

Revue de presse :

Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, Sep 2024

La revanche du vin glouglou
Quand buvabilité rime avec palatabilité
[...]
ne mousseline de bulle, au goût de ferment et de pomme vanillée, impeccable d'équilibre.

https://open.substack.com/pub/jeanaubry/p/la-revanche-du-vin-glouglou?

Alain Pérocheau, HippoVino!, Jul 2023

Sommariva Prosecco Superiore Brut: bien agréables ces jolies bulles de Prosecco! Elles proviennent de la maison familiale Sommariva et sont produites à partir de vignes situées au cœur de l'appellation, dans la zone DOCG. Un nez très attirant, une super fraîcheur, de belles bulles fines pas très abondantes mais bien persistantes, de jolies notes fruitées, c'est vraiment bon à l'apéro et un bon rapport qualité/prix à moins de 21$.

https://www.hippovino.com/infos/hebdo/le-millesime-2023-dans-l-hemisphere-sud-20-juillet-2023

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

****GRAPPE D'OR****
Cinzia Sommariva et ses parents cultivent 35 hectares de glera, le cépage du prosecco, sur les douces collines qui forment le piémont des Dolomites, au nord-est de l'Italie. Cette nouvelle cuvée à la SAQ est l'une de mes belles découvertes des dernières années en matière de prosecco di Valdobbiadene. Plutôt que de se limiter aux fruits et aux fleurs blanches, le registre d'arômes mêle les accents fumés et iodés à des notes de romarin, le tout servi par une effervescence fine et une saine amertume, garante de longueur. À ce prix, impeccable!

Natalie Richard, La Tribune, Sep 2020

Les bulles et les huîtres, un classique! Pourquoi? L'acidité et l'effervescence vont naturellement de pair avec le côté iodé et salin de l'huître, en plus de complémenter sa chair. Au pied des Alpes en Vénétie, les collines héroïques et les terroirs uniques de Valdobbiadene sont les plus spectaculaires et les plus prisés pour cultiver un glera digne d'un prosecco supérieur, comme celui-ci. Un bouquet de fleurs d'amandier et de pêche blanche qui se décline en saveurs délicates et balancées, avec une amertume bien soutenue en finale.

https://www.latribune.ca/le-mag/le-baiser-de-la-mer-8f5c7ec2de0fee94c8636e031b723f43

Véronique Rivest, La Presse, Sep 2020

UN PROSECCO TRÈS FUN ET SANS PRÉTENTION
Le Prosecco est le vin effervescent le plus populaire. Fruité, simple et goûteux, il plaît à un très grand nombre. Mais, comme c'est souvent le cas, sa popularité a mené à une production massive de vins de

qualité très ordinaire, souvent passablement sucrés. Ici, par contre, la famille Sommariva nous propose un excellent Prosecco, avec tout le fruité attendu et un très léger sucre résiduel, mais qui fait preuve de tenue et d'équilibre. Très fruité donc, avec des notes de poire, de banane, un caractère tutti frutti, mais pas du tout gommé ou lassant, puisqu'une acidité fraîche équilibre le tout et lui donne du tonus. Ce vin élaboré avec grand soin est une belle expression du cépage glera, cultivé dans les collines au nord de Venise. À déguster au brunch, avec des sushis, des acras de morue, des plats légèrement épicés.

https://plus.lapresse.ca/screens/fe1b41fe-97f9-4c91-ba45-46cd723ee0bf__7C___0.html?utm_content=ulink&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal+share