



MEREGALLI FRANCE



MASOT

Masot, situé entre les collines et les contreforts des Alpes, est un domaine viticole qui allie tradition et innovation dans la production de Prosecco. Les frères Andrea et Daniele Da Ros cultivent avec passion 20 hectares de vignoble, créant des vins qui racontent des histoires de terroir et d'authenticité. Chaque verre est un voyage sensoriel, où la fraîcheur des bulles rencontre l'élégance des collines de Trévis. Masot transforme la tradition viticole ancestrale en "fables liquides" à savourer.



**PROSECCO EXTRA DRY MILLESIMATO  
BIO**

*PROSECCO DOC*

**RÉGION** : Vénétie

**CÉPAGES** : 100% Glera

**VIGNOBLE** : Situé à Sarmede sur les pentes du Cansiglio, suspendu entre collines et Préalpes.

**VINIFICATION** : Récolte manuelle entre la première et la deuxième décennie de septembre. Pressurage doux des raisins avec séparation du moût de tête. Fermentation contrôlée en température dans des cuves en acier inoxydable, vieillissement pendant 4 mois. Prise de mousse en méthode Charmat, en autoclave pendant 40 jours.

**NEZ** : Parfums de rose sauvage et de fleurs blanches.

**BOUCHE** : Belle fraîcheur en bouche, notes de poire, pêche et melon.

