



BORGOLUCE



Borgoluce est un domaine agricole composé de pâturages, de forêts, de champs cultivés, de vignes et de vergers qui s'étendent sur 1 220 hectares. Plusieurs fermes, établissements laitiers et moulins pour la production de farines y sont établis. Cela donne lieu à un éventail d'activités agricoles et éducatives variées toutes réalisées dans une perspective de développement durable. Le domaine produit des vins blancs tel le Prosecco, des vins rouges comme les vins IGT en assemblage de style bordelais Merlot/Cabernet, mais aussi de l'huile d'olive extra vierge, des fromages, des farines et de la charcuterie (viandes de porc et de bœuf de qualité supérieure).

Borgoluce Brut Prosecco DOCG est considéré comme l'un des meilleurs Prosecco italiens.

Traditionnellement bu en Italie comme vin apéritif, le Prosecco a évolué en un vin mousseux très élégant capable d'accompagner un large éventail des mets. Il offre des notes de pomme jeune, de poire et de fleurs sauvages, avec un final légèrement amère. Son fin perlage, qui persiste en bouche, se révèle idéal pour stimuler les papilles gustatives et donc d'amorcer le palais.

Vinification : le pressurage doux des grappes de raisins est suivi par une fermentation lente et un vieillissement sur lies pendant 4 mois. La prise de mousse est réalisée avec la méthode Charmat en autoclave, suivi par un micro-filtrage afin de séparer les levures du vin. Le vin demeure 30 jours ou plus en bouteille avant d'être relâché.

Cépage : 100% Glera Prosecco, cultivé sur les collines entre Valdobbiadene, Susegana et Collalto en Veneto dans le Nord-est de l'Italie.



Prosecco Borgoluce Extra Dry Millésimé

Il est caractérisé par un bouquet légèrement plus doux et floral de la version Brut.

L'engagement vers les nouvelles générations



Le domaine Borgoluce consacre une grande partie de ses ressources dans les activités éducatives. Transmettre aux nouvelles générations la connaissance des plantes, des animaux et de la vie agricole est un devoir qui permet de préserver les valeurs et l'histoire de la région, mais également de promouvoir le respect de la nature. Les visites et les ateliers pédagogiques pour découvrir les secrets de la vie agricole d'hier et d'aujourd'hui ont lieu à la Casa Forcolera et la Casa Madre.