

Il Colle 1978 – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut

Code SAQ : 15563341

Format : 750

95 points – 5StarWines | Vinalty 2022

Médaille d'Argent – IWSC – International Wine & Spirits
Competition 2021 (91/100)

Médaille de Bronze – IWC – International Wine Competition
2021

92/100 – Trophée Falstaff Prosecco 2021

91/100 – Trophée Falstaff Prosecco 2022

Médaille d'Argent - Decanter World Wine Awards 2021
(90/100)

Médaille Bronze – THE WINE HUNTER AWARD – Merano
Wine Festival Rosso/Red Medal 2021

91 pts — « Il Colle, une maison discrète, cultive le goût du détail, le sens du juste, et une fidélité à la tradition sans céder à la routine. Ce Prosecco Superiore Brut naît sans précipitation : robe pâle et brillante, bulles fines et obstinées, nez frais de pomme verte, poire et fleur blanche. En bouche, la bulle est précise et délicate, le fruit affiné, le brut sec mais harmonieux, et la finale prolonge le plaisir avec fraîcheur et subtilité. » — Alain Lebel, rédacteur en chef, Magazine Bacchus, Le Bulletin du vin, 30 mars 2026

« Pour célébrer Pâques en famille, découvrez **Il Colle Prosecco DOCG Superiore Brut** : une bulle fine et élégante, aux notes fruitées de poire et pomme jaune, élaborée avec des raisins Glera et un soupçon de Pinot Blanc. Qualité exceptionnelle à moins de 20 \$ à la SAQ, parfait pour trinquer au brunch ou au souper ! » — Marie-Claude Di Lillo, Le Carnet de MC, avril 2026

DESCRIPTION

Découvrez le raffinement italien avec **Il Colle 1978**, un **Prosecco Superiore DOCG Brut** issu des collines emblématiques de **Conegliano Valdobbiadene**, terroir classé patrimoine mondial de l'UNESCO. Élaboré à partir de **90 % Glera et 10 % Pinot Blanc**, ce vin effervescent reflète l'authenticité et l'excellence d'un domaine familial passionné par la vigne depuis quatre générations.

Sa couleur **jaune pâle aux reflets verts**, ses arômes délicats de **fruits frais et de fleurs blanches**, et la finesse de ses **bulles** en font un vin sec, harmonieux et parfaitement équilibré. Idéal pour accompagner un **risotto aux fruits de mer ou un poisson rôti**, il se déguste à **6-8 °C** pour révéler toute sa fraîcheur et son élégance.

Produit selon la **méthode Martinotti** avec maturation en autoclave et vendanges manuelles, Il Colle 1978 allie **tradition, innovation et respect du terroir**, avec l'**accréditation Equalitas** attestant de son engagement pour des pratiques responsables et durables. Il promet un Prosecco d'exception,



raffiné et authentique, parfait pour les amateurs de bulles italiennes au Québec.

Pays : Italie

Couleur : Blanc

Région : Vénétie

Appellation d'origine : Conegliano Valdobbiadene - Prosecco

Désignation réglementée : Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)

Classification : Superiore

Cépage(s) : Glera 90 %, Pinot blanc 10 %

Degré d'alcool : 11 %

Taux de sucre : BRUT: 9 g/L

Température de service : 6 à 8 °C

Autre particularité : Équitable

PRODUCTEUR

Il Colle, Azienda Vitivinicola

AGENT PROMOTIONNEL

Agile, Vins et Spiritueux

COMMANDER