

# DRINKS.

## Gancia Prosecco Rosé extra-dry DOC 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	70097
Alkoholgehalt	11%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Asti (Piemont)
Abfüller	Fratelli Gancia & C. SpA, Corso Libertà 66, 14053 Canelli, Italie
Marke	Gancia
Typ	Prosecco
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	prickelnd, lebhaft und fruchtig mit Anklängen von Erdbeeren, Kirschen, Äpfeln, Zitrus sowie Akazienblüten.
Verkehrsbezeichnung	Prosecco
Details	aus Glera und Pinot Noir
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	farbig
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Antipasti, Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Käse, Risotto

## **Beschreibung**

1850 gründeten die Brüder Carlo und Edoardo Gancia ihr eigenes Weinunternehmen im Piemont, das sich seither auf die Schaumweinherstellung spezialisiert. Das Portfolio umfasst verschiedene Stillweine und Vermouths, aber hauptsächlich Schaumweine mit den geschützten Herkunftsbezeichnungen «Prosecco D.O.C.», «Asti D.O.C.G.» und «Alta Langa D.O.C.G.». Das Team arbeitet sowohl nach der klassisch französischen Methode, die Carlo Gancia damals in der Champagne erlernt hatte, als auch nach der typisch italienischen Methode. Der Rosé Prosecco wird nach der Charmat- oder Martinotti-Methode hergestellt, bei der die zweite Gärung während mind. zwei Monaten in grossen geschlossenen Behältern stattfindet. Die Produktion und Reifung findet in den unterirdischen Kellern der UNESCO-Weltkulturerbestätte Canelli statt, die durch die cathedral-artig gewölbten Backsteindecken eine besonders hohe Ästhetik besitzen. Die Temperatur bleibt hier das ganze Jahr über konstant bei 12-14°C.