DRINKS.

Albino Armani Prosecco Extra Dry DOC 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408395
Alcool	11%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Cantina Vini Armani A.. Srl, Località Ceradello, 37020 Dolcè, Verona, Italia
Marque	Albino Armani
Type	Prosecco
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Crémeux, acidulé, finement pétillant et minéral avec des nuances de poires, de pommes, de pêches, de citrons, de pamplemousses, de litchis, de miel, de vanille, de toast, de brioche et de paille.
Désignation commerciale	Prosecco
Détails	Élaboré à 100% à partir de Glera
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non

Tannin	Non
Température de consommation	6-8 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer, légumes

Description

En 1889, Albino et Erica Armani ont décidé de commercialiser leur vin, jusqu'alors produit chez eux, et ont ainsi écrit le début de l'histoire de la cave actuelle. Les vins d'Albino Armani portent non seulement le nom du fondateur, mais aussi celui de son petit-fils pratiquement, qui a tenu les rênes de la société pendant plusieurs décennies. La famille possède des vignobles dans les régions italiennes du Frioul, de la Vénétie et du Trentin. Les vignobles du Frioul sont situés à la limite sud des Alpes, entre les villes d'Udine et de Pordenone. Le paysage est façonné par les courants fluviaux de la Meduna et du Tagliamento, qui forment de larges lits caractéristiques lorsqu'ils pénètrent dans les plaines. Les sols environnants sont par conséquent maigres, car ils sont principalement constitués de graviers et de pierres. Le paysage naturel unique, associé au sous-sol aéré et aux fortes variations de température, produit d'excellents vins. Parmi ceux-ci, on trouve l'Albino Armani Prosecco Extra Dry, un vin mousseux italien typique, produit par une seconde fermentation dans des récipients à pression fermés. Grâce à son goût frais et sec, le Prosecco accompagne à merveille le poisson, les entrées, les snacks et les plats végétariens. Les vins mousseux des provinces du nord-est de l'Italie - et donc aussi les produits de la municipalité de Sequals - sont dotés du statut d'appellation d'origine contrôlée depuis 2010.