

DRINKS.

Sensi 18K Pure Gold Prosecco Brut DOC 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40912123
Alcool	11%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Sensi Vigne e Vini srl., Via Cerbaia 107, 51035 Lamporecchio - Pistoia, Italia
Marque	Sensi
Type	Prosecco
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Perlage vif, bouche crémeuse, caractère frais. Au goût, le Prosecco rappelle les poires, les pommes vertes et divers agrumes.
Désignation commerciale	Prosecco
Détails	Élaboré à 100% à base de Glera
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



Température de consommation	6-8 degrés
Millésime	2023
En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer

Description

Pietro Sensi a commencé à commercialiser son vin dès 1895. Depuis lors, l'entreprise familiale n'a cessé de croître et a finalement conquis le marché international. Le siège de la cave est situé à Lamporecchio, en Toscane. Le propre domaine viticole, dont la culture remonte déjà à l'époque de Pietro, comprend 80 hectares de vignobles à une altitude moyenne de 500 mètres. C'est l'origine de divers vins portant les appellations d'origine "Chianti DOCG" ou "Toscana IGT". Pour produire le vin de Bolgheri (Bolgheri est situé à environ une heure et demie de Lamporecchio), l'entreprise compte sur l'aide de caves partenaires. En travaillant avec des vignerons externes, la famille Sensi a pu avoir accès aux vignobles prisés autour de Bolgheri, même sans posséder de terres. Le vin mousseux est élaboré à partir de vins de base de la variété Glera selon la méthode Charmat par une seconde fermentation dans de grandes cuves résistantes à la pression. Le Prosecco Sensi 18K Pure Gold se distingue par son aspect vraiment luxueux grâce à sa bouteille entièrement plaquée or, d'aspect presque ostentatoire. Dans le verre, il se présente avec une robe jaune paille pâle et de fines bulles montantes. Le Prosecco est un excellent compagnon pour les apéritifs, le poisson cru et les fruits de mer, mais peut aussi être servi simplement "pour un toast".