DRINKS.

Gancia Prosecco Rosé extra-dry DOC 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70097
Alcool	11%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Asti (Piémont)
Embouteilleur	Fratelli Gancia & C. SpA, Corso Libertà 66, 14053 Canelli, Italie
Marque	Gancia
Type	Prosecco
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	pétillant, vif et fruité avec des notes de fraises, de cerises, de pommes, d'agrumes ainsi que de fleurs d'acacia.
Désignation commerciale	Prosecco
Détails	à partir de Glera et de Pinot Noir
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température	

Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer, légumes, fromages, risotto

Description

En 1850, les frères Carlo et Edoardo Gancia ont fondé leur propre entreprise viticole dans le Piémont, spécialisée depuis lors dans la production de vins mousseux. Le portefeuille comprend différents vins tranquilles et Vermouths, mais principalement des vins mousseux avec les appellations d'origine protégée "Prosecco D.O.C.", "Asti D.O.C.G." et "Alta Langa D.O.C.G.". L'équipe travaille à la fois selon la méthode française classique, que Carlo Gancia avait apprise à l'époque en Champagne, et selon la méthode typiquement italienne. Le rosé Prosecco est produit selon la méthode Charmat ou Martinotti, dans laquelle la deuxième fermentation a lieu pendant au moins deux mois dans de grands récipients fermés. La production et le vieillissement ont lieu dans les caves souterraines de Canelli, un site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, dont les plafonds de briques voûtés semblables à des cathédrales sont particulièrement esthétiques. La température y reste constante tout au long de l'année, entre 12 et 14 degrés.