

DRINKS.

L'Anima di Vergani Prosecco Extra Dry millesimato Treviso DOC 2024 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7014924
Alcool	11%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Vergani + Co AG, Zentralstrasse 141, 8003 Zurich, Suisse
Marque	L'Anima di Vergani
Type	Prosecco
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Perlage fin et persistant. Bouquet fruité. En bouche, une touche de douceur et un arôme fruité et doux.
Désignation commerciale	Prosecco
Détails	à partir de 100% Glera
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température	8-10 degrés



de
consommation

Millésime	2024
-----------	------

En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, volaille, fromages
-------------------	--

Description

Le Prosecco Extra Dry avec statut DOC est exclusivement vinifié à partir du raisin Glera. Les raisins de ce vin mousseux millésimé proviennent de parcelles sélectionnées sur les collines près d'Asolo et font l'objet d'une sélection rigoureuse. La famille Vergani a le commerce du vin dans le sang: Ce négociant en vins s'est spécialisé dans les produits italiens depuis 1892, lorsque Carlo et Adele Vergani ont émigré de leur pays natal à Zurich avec quelques bouteilles de vin dans leurs bagages, qui ont rencontré un grand succès. Quatre générations plus tard, l'entreprise est dirigée par Reto, sa femme Jolanda et leurs trois enfants adultes. Les vins de la série L'Anima di Vergani sont sélectionnés personnellement et accompagnés tout au long de leur parcours jusqu'à la perfection. La fermentation du moût a lieu dans des cuves en acier inoxydable, suivie d'une deuxième fermentation en cuve sous pression avec filtration finale. La fermentation naturelle particulièrement longue permet une riche extraction des notes fruitées et un perlage fin et persistant.