

DRINKS.

Martini Rosé 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	702674
Alcool	11.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Martini & Rossi S.p.A. Piazza Luigi Rossi 2 10023 Pessione - Torino Italien0023 Pessione - Torino Italien
Marque	Martini
Type	vin mousseux
L'usage	pur (à 6-7°C), avec des glaçons ou pour diverses boissons apéritives
Dégustation	Nez: parfum de roses sauvages, de framboises et de fraises. Bouche: sèche, puis une légère note d'agrumes avec une certaine acidité se fait sentir.
Détails	cépages utilisés: Riesling Italice, Chardonnay, Glera, Nebbiolo
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Description

Bien que Martini & Rosso soient bien connus pour leur absinthe, ils produisent également des vins mousseux - dans ce cas-ci, un "Spumante", d'origine italienne. Le Rosé Extra Dry provient du Piémont, au nord-ouest de la "botte", et a un goût de framboise, de fraise et de rose sauvage. Les raisins des cépages Riesling Italice, Chardonnay, Glera et Nebbiolo poussent sur des pentes raides et sont donc

vendangés à la main. L'entreprise s'approvisionne en matières premières auprès de plusieurs centaines de viticulteurs sous contrat avec Martini, qui sont suivis et conseillés en conséquence. Après le pressurage, la première fermentation dans des cuves en inox et l'assemblage, s'ensuit la seconde fermentation qui dure environ 30 jours. Refroidi à 7°C, le Martini Rosé Extra Dry est un apéritif fruité-floral et frais.