

DRINKS.

Albino Armani Sparkling Rosé 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704134
Alcool	11%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Cantina Vini Armani A.. Srl, Località Ceradello, 37020 Dolcè, Verona, Italia
Marque	Albino Armani
Type	Vin mousseux
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Un goût vif avec des roses parfumées, des amandes grillées, de la vanille, des fruits clairs et foncés.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	Élaboré à partir de Chardonnay et de Pinot Noir
Étiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température	



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

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 ne portent toutefois pas seulement le nom du fondateur, mais aussi celui de son petit-fils, qui tient les rênes de l'entreprise depuis plusieurs décennies. La famille possède des vignobles dans les régions du Frioul, de la Vénétie et du Trentin. Les vignobles de Vénétie, tout près du siège de Dolcè, forment le cœur de l'entreprise depuis 1962. Le terroir de Valdadige, qui produit d'excellents vins, se trouve dans l'étroite vallée de l'Adige, entre les chaînes de montagnes rocheuses du Baldo et de la Lessinia, qui se fondent dans le paysage à l'est du lac de Garde. Parmi ceux-ci figure l'Albino Armani Rosè Spumante Extra Dry, un vin mousseux italien typique, produit par une seconde fermentation dans un récipient sous pression fermé. Sa couleur rose provient de l'assemblage des cépages Chardonnay et Pinot Noir. Son goût rond et élégant fait de ce rosé un accompagnement idéal pour les canapés, les sushis, le poisson, les légumes frais et les jeunes fromages.