DRINKS.

Fasoli Gino Nudo Verde Bio Prosecco Extra Dry 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704216
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vérone
Embouteilleur	Azienda Agricola Fasoli Gino, Via Cesare Battisti 47, Colognola Ai Colli, Italia
Marque	Nudo
Type	Vin mousseux
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: parfum floral frais et intense, associé à une douceur fruitée. Bouche: agréablement pétillante, avec une légère douceur fruitée. Finale: tendre et amère.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Etiquette	polychrome
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température	

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

Description

L'agriculture biodynamique vise à appliquer les connaissances ancestrales des agriculteurs, à travailler en harmonie avec les rythmes de la nature et à rétablir l'équilibre perdu par la culture intensive. Amadio et Natalino Fasoli se sont engagés dans l'agriculture biologique en 1984, après que les pesticides chimiques utilisés dans les vignobles ont eu provoqué une réaction allergique chez leur père Gino. En 2006, ils ont fait un pas de plus et sont passés aux processus biodynamiques. La cave Fasoli Gino est située dans la vallée italienne d'Illasi, à l'est de Vérone, pratiquement à la jonction des Alpes du Sud et de la plaine du Pô. Avec le Nudo Verde Extra Dry, la cave propose un Spumante à base du cépage Glera. Les raisins biologiques, récoltés à la main, sont égrappés et macèrent pendant dix à douze heures avant d'être délicatement pressés. Le moût de couleur claire est fermenté avec les propres levures du vignoble dans des cuves en acier. La seconde fermentation, qui donne au vin ses bulles, dure 3 à 4 mois et se déroule dans des cuves à pression.