

DRINKS.

L'Anima di Vergani Prosecco Rosé 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article 70441123

Alcool 11.5%

Contenu 75cl

Pays Italie

Région Vénétie

Embouteilleur Vergani + Co AG, Zentralstrasse
141, 8003 Zürich, Schweiz

Marque L'Anima di Vergani

Type Prosecco Rosé

Allergène Contient des sulfites

L'âge Sous réserve de disponibilité

Dégustation Notes fruitées discrètes avec un
perlage de longue durée.

Désignation
commerciale Prosecco

Détails Élaboré à 100% à base de Glera

Etiquette graphique

Organique Non

Vegan Non spécifié

Kosher Non spécifié

Fermeture de la
bouteille Bouchon

Tannin Non spécifié

Température de 6-8 degrés



consommation	
Millésime	2023
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, volaille

Description

Reto Vergani, un connaisseur de vin passionné, travaille en étroite collaboration avec ses producteurs en Italie pour mettre en bouteille des vins de la plus haute qualité. C'est précisément ce dévouement, ainsi que l'entreprise familiale, qui ont valu à Vergani le succès de sa série L'Anima. Pour ce Prosecco rosé, les raisins Glera et Pinot Noir ont été récoltés séparément. Le pinot noir subit une macération préfermentaire d'environ 12 à 16 heures afin d'extraire sa couleur. Une fois la première fermentation terminée, les deux vins sont mélangés et fermentés une deuxième fois selon la méthode Martinotti, c'est-à-dire en cuve sous pression. C'est ainsi que naît le perlage. L'ensemble du processus dure généralement deux mois. Il en résulte un vin mousseux versatile qui convient à l'apéritif ou aux plats légers.