DRINKS.

L'Anima di Vergani Prosecco Rosé 2023 20cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	80253323
Alcool	11.5%
Contenu	20cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Vergani + Co AG, Zentralstrasse 141, 8003 Zurich, Suisse
Marque	L'Anima di Vergani
Type	Rosé Prosecco
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Le nez révèle des arômes fruités de pêches, de pommes et de fraises des bois avec des notes florales. En bouche, le perlage fin se révèle avec des arômes fruités et frais.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	à partir de Pinot Noir et de Glera
Etiquette	minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui

Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2023
En accord avec	entrées, Apéro, charcuterie

Description

Le Prosecco Rosé DOC est élaboré à partir de Glera et de Pinot Noir. Les raisins rigoureusement sélectionnés pour ce vin mousseux millésimé proviennent de parcelles sélectionnées. La famille Vergani a le commerce du vin dans le sang : en effet, depuis que le couple de négociants en vins Vergani a quitté son Italie natale pour la Suisse à la fin du 19e siècle, l'entreprise familiale, qui en est déjà à sa quatrième génération, commercialise avec succès des vins de qualité sélectionnés. Les vins de la série L'Anima di Vergani sont sélectionnés personnellement sur place par le directeur actuel, Reto, et accompagnés jusqu'à la fin de leur parcours. La fermentation des moûts de raisin a lieu après le mariage dans des cuves en acier inoxydable, la deuxième fermentation qui suit a lieu dans des cuves sous pression avec filtration finale. La fermentation naturelle particulièrement longue permet une riche extraction des notes fruitées et un perlage fin et persistant.