

# DRINKS.

## Olivini Garda Rosé Brut Spumante DOC Metodo Classico 2020 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	802535
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Embouteilleur	Società agricola Olivini s.s., Località Demesse Vecchie 2, 25015 San Martino della Battaglia, Italy
Marque	Olivini
Type	Vin mousseux
Dégustation	sec, minéral, crémeux et balsamique avec des notes d'agrumes.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	de Gropello, Barbera, Sangiovese et Marzemino
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	6-8 degrés
Millésime	2020



Millesime

2020

---

En accord avec charcuterie, poissons & fruits de mer, fromages

## Description

La région viticole Garda DOC comprend plusieurs régions viticoles plus petites autour du lac de Garde, comme par exemple Lugana, Riviera et Bardolino. Les vignobles gorgés de soleil se trouvent principalement sur les collines morainiques qui subsistent des périodes glaciaires passées. Les raisins sombres utilisés pour le vin mousseux rosé de la famille Olivini sont vendangés manuellement et délicatement pressés, après quoi la fermentation alcoolique est lancée par des levures sélectionnées. La deuxième fermentation a lieu en bouteille selon la méthode classique - on laisse ensuite le vin mousseux vieillir pendant trois ans. Pour le dégorgement, le goulot de la bouteille est plongé dans un bain de glace, ce qui a pour effet de geler les levures restantes qui, une fois la capsule retirée, glissent toutes seules hors de la bouteille.