

DRINKS.

Gancia Prosecco Rosé extra-dry DOC 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|---------------------------|--|
| Numéro d'article | 70097 |
| Alcool | 11% |
| Contenu | 75cl |
| Pays | Italie |
| Région | Asti (Piémont) |
| Embouteilleur | Fratelli Gancia & C. SpA, Corso Libertà 66, 14053 Canelli, Italie |
| Marque | Gancia |
| Type | Prosecco |
| Allergène | Contient des Sulfites |
| Dégustation | pétillant, vif et fruité avec des notes de fraises, de cerises, de pommes, d'agrumes ainsi que de fleurs d'acacia. |
| Désignation commerciale | Prosecco |
| Détails | à partir de Glera et de Pinot Noir |
| Etiquette | polychrome |
| Organique | Non spécifié |
| Vegan | Non spécifié |
| Kosher | Non spécifié |
| Fermeture de la bouteille | Bouchon |
| Tannin | Non |
| Température | |



| | |
|-----------------------------------|---|
| Température de consommation | 8-10 degrés |
| Millésime | Non spécifié |
| En accord avec | entrées, Apéro, poissons & fruits de mer, légumes, fromages, risotto |

Description

En 1850, les frères Carlo et Edoardo Gancia ont fondé leur propre entreprise viticole dans le Piémont, spécialisée depuis lors dans la production de vins mousseux. Le portefeuille comprend différents vins tranquilles et Vermouths, mais principalement des vins mousseux avec les appellations d'origine protégée "Prosecco D.O.C.", "Asti D.O.C.G." et "Alta Langa D.O.C.G.". L'équipe travaille à la fois selon la méthode française classique, que Carlo Gancia avait apprise à l'époque en Champagne, et selon la méthode typiquement italienne. Le rosé Prosecco est produit selon la méthode Charmat ou Martinotti, dans laquelle la deuxième fermentation a lieu pendant au moins deux mois dans de grands récipients fermés. La production et le vieillissement ont lieu dans les caves souterraines de Canelli, un site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, dont les plafonds de briques voûtés semblables à des cathédrales sont particulièrement esthétiques. La température y reste constante tout au long de l'année, entre 12 et 14 degrés.