

# DRINKS.

## L'Anima di Vergani Prosecco Rosé 2024 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	70441124
Alcool	11.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Vergani + Co AG, Zentralstrasse 141, 8003 Zürich, Schweiz
Marque	L'Anima di Vergani
Type	Rosé Prosecco
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	2024
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.