



## Doppiovento Vino Bianco Frizzante

Fattoria San Francesco

<b>Type</b>	Vin blanc
<b>Origine</b>	Italien, Calabria
<b>Producteur</b>	Fattoria San Francesco Cirò
<b>Classification</b>	Vino bianco Frizzante
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 3 ans
<b>Température de service</b>	8 - 10° C
<b>Teneur en alcool</b>	11.5 %
<b>Cépages</b>	Greco Bianco 100 %
<b>Numéro d'article</b>	18414700

### Commentaires

Dans les vins effervescents, le gaz carbonique se forme lors de la deuxième fermentation par un processus naturel, qu'il s'agisse de la fermentation traditionnelle en bouteille ou d'une fermentation à grande échelle (méthode Charmat). Dans le cas des vins pétillants, le gaz carbonique est le plus souvent ajouté de manière exogène. Si le vin est fermenté dans une cuve sous pression, la formation de gaz carbonique endogène est également possible. Contrairement aux vins mousseux, il est possible d'embouteiller les vins pétillants dans des bouteilles avec bouchon à vis, car leur teneur en gaz carbonique est plus faible ; entre 1 et 2,5 bars. La plupart du temps, la teneur en alcool des vins pétillants est également inférieure à celle des vins mousseux.

### Recommandation culinaire

Un merveilleux accompagnement d'antipasti, de plats de poissons et de crustacés, ainsi qu'un vin d'apéritif avec des entrées raffinées.

### Notes de dégustation

Reflets verdâtres. Nez fleuri, avec une saveur d'abricot légèrement sec et de fruits exotiques. Harmonieux, frais, léger et savoureux en bouche.