



## Doppiovento Rosato Frizzante 2022

### Fattoria San Francesco

<b>Type</b>	Vin rosé
<b>Origine</b>	Italie, Calabria
<b>Producteur</b>	Fattoria San Francesco Cirò
<b>Classification</b>	Vino bianco Frizzante
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2022
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 4 ans
<b>Température de service</b>	8 - 10° C
<b>Teneur en alcool</b>	11.5 %
<b>Numéro d'article</b>	18485722

## Commentaires

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

## Recommandation culinaire

Excellent apéritif, se marie bien avec les entrées, les entrées, les plats de fruits de mer et de poisson crus, les sushis.

## Notes de dégustation

Rouge rose vif et vif dans le verre. Perlage aux bulles fines, nombreuses et persistantes. Goût extrêmement frais avec des arômes de fraise, de framboise et de baies.