



Spumante Etna Rosato DOC Brut

La Gelsomina

Type	Vin pétillant
Origine	Italie, Sicilia
Producteur	La Gelsomina Presa
Classification	DOC
Expansion	30 mois sur lies
Contenu	75 cl
Phase de dégustation	jusqu'à 11 ans
Température de service	8 - 9° C
Teneur en alcool	12.5 %
Cépages	Nerello Mascalese
Numéro d'article	19968719

Commentaires

Méthode Classique élaboré à partir des cépages autochtones Nerello Mascalese et Nerello Cappuccio. Les raisins proviennent de vignobles à Mascali, sur le flanc nord-est de l'Etna, le volcan le plus haut et le plus actif d'Europe. Un effervescent rosé qui reflète remarquablement la minéralité volcanique de son terroir unique.

Recommandation culinaire

Excellent à l'apéritif. S'accorde parfaitement avec des plats aux saveurs délicates comme le poisson, les risottos, les légumes et les fruits de mer.

Notes de dégustation

Couleur rose délicat aux reflets élégants cerise. Nez intrigant avec d'agréables sensations fruitées et florales, combinées à des notes de levure et de pain grillé. Structuré et minéral en bouche, avec une mousse vive et un perlage fin et persistant.