

RUFFINO

**Ruffino Prosecco Rosé
2020**

18,95\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	13330682
	Prix licencié	17.70\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Toscane
	Cépage(s)	Glera (Prosecco) 85 %
	Cépage(s)	Pinot Noir 15 %
	Pourcentage d'alcool	11%
	Couleur	Rosé
	Taux de sucre	18
	Fermeture	Plastique (mousseux)



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Au moment de fonder leur vinerie en 1877, Ilario et Leopoldo Ruffino savaient que le secret pour produire les meilleurs vins toscans résidait dans l'accès aux meilleurs vignobles. Avec cette philosophie à l'esprit, Ruffino a assemblé au fil des années une collection de domaines de choix dans les plus importantes appellations de vins fins de Toscane.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ruffino Mousseux Rosé est frais et parfumé avec des notes de fraise et de légères notes de pétales de rose. En bouche, ce vin présente d'élégantes bulles et une acidité rafraîchissante, offrant de charmantes saveurs de fruits rouges et de fruits blancs délicats sur une finale persistante.

NOTES SUR LE PRODUIT

Servir bien frais, entre 8°et 9°C. Idéal à l'apéritif, mais se marie aussi à table avec une variété de plats, tels que poisson grillé, poulet rôti et salades fraîches.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Comme pour tout vin mousseux, la production de ce mousseux rosé se déroule en deux étapes. En premier lieu, un vin blanc tranquille est produit à partir des raisins glera et un second vin rouge tranquille, produit à partir de pinot noir. Ensuite ces deux vins sont assemblés pour créer un vin d'une jolie teinte rosée. Ce mélange subit ensuite une deuxième vinification en cuve close, appelée méthode Charmat, où à l'aide de levures sélectionnées, a lieu une fermentation secon...

