

RUFFINO

**Prosecco Ruffino**  
**mousseux**

**19,95\$**

\* Prix de détail suggéré



	Code produit	12270489
	Prix licencié	18.57\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominaz.Orig. Protatta (DOP)
	Région	Toscane
	Cépage(s)	Glera (Prosecco) 100 %
	Pourcentage d'alcool	11%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	20
	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**

Robe: Jaune paille vif avec de fines bulles

Bouquet :Bouquet odorant aux notes très fruitées de pomme, de poire et d'agrumes, agrémenté de touches de glycine.

Profil gustatif: Vif et délicat, accentué de délicates bulles qui chatouillent le palais; goût prononcé de pommes et de pêches menant à une agréable finale fruitée et florale.

**NOTES SUR LE PRODUIT**

Température de service :7-9 ° C

Accord : Idéal en apéritif, il accompagne à merveille la pizza margherita, les fruits de mer et les mollusques et crustacés.

Le prosecco se boit jeune.

**ÉLABORATION DU PRODUIT**

Minutieusement choisis, les raisins prosecco sont d'abord soumis au processus traditionnel de vinification de vins blancs, puis du procédé Charmat, soit la fermentation naturelle en cuve hermétique au moyen de levures sélectionnées. D'une durée d'environ un mois, ce processus confère au vin ses bulles délicates et préserve les arômes fruités typiques du cépage prosecco.

