

Fratelli Gancia ble stiftet av brødrene Carlo og Edoardo Gancia i 1855. Carlo hadde etter et lengre opphold i Frankrike latt seg imponere og inspirere av vinene fra Champagne, og tok som første italiener i bruk den tradisjonelle metoden for å produsere musserende viner. I dag er Gancia en av de ledende produsentene av musserende vin i Italia, med over 2000 hektar kontrollert vinmark og 30 hektar egen vinmark for produksjon av Piemontesiske viner. Totalt produserer de 25 millioner flasker hvert år.

GANCIA

Gancia Prosecco Rosé

Produktbeskrivelse

Martinotti metode med langsom fermentering ved lav temperatur i lufttett ståltank.

Lys rosa. Frisk og fruktig prosecco med hint av røde bær og med en delikat blomsterduft. Typisk aromatisk, frisk og delikat smak og med god lengde.



Bruksområde

Aperitiff, eller sammen med sashimi og lette retter av lyst kjøtt.



FAKTA

Vinmonopol nr	12716701
EPD nr	5777412
Utvalg	Bestillingsutvalg
Volum	75 cl
Pris Vinmonopolet	139.93
Veil.pris Horeca eks. mva	119.76
Druetype	85% glera, 15% pinot noir
Sukkerinnhold	17 g/l
Syreinnhold	6 g/l

Lagringspotensiale	Drikkeklar, ikke egnet for lagring.
Serveringstemperatur	6° - 8°C
Land	Italia
Distrikt	Prosecco