

Prosecco di Conegliano DOC

[pråsåkko di kåneljiani]

Produkt: vitt mousserande vin

Volym: 750 ml

Torrhet/Fyllighet: torrt, lätt/medelfylligt

Producent: Azienda Agricola Conte Collalto

Land: Italien

Distrikt: Veneto

Alkohol: 11,5 vol %

Druvor: 90 % Prosecco, 10 % Verdiso

Vinifikation: Druvorna skördas i september och efter noggrant urval går druvorna till pressning. Efter pressning genomgår musten kylning, filtrering och jäsnings i 14 dagar. Därefter tappas vinet på flaska. Champagnemetoden ger sedan vinet dess ”bubblor”.

Jordmån: Mager, stenig.

Hållbarhet: Bör drickas inom 2 år.

Temperatur: Serveras vid 8°-10°.

Färg: Halm med ljust gul färg.

Doft: Frisk med stor fruktighet.

Smak: Fruktig och frisk med bra eftersmak.

Passar bra till: Apéritif samt sallad och pasta.

Övrigt: Vingården som ägs av familjen Collalto har en lång historia. Här har vin odlats sedan 1100-talet. Idag har man en modern och effektiv vinproduktion med stora kvalitetskrav. Vid ett blindtest av ca 75 olika Prosecco blev detta rankat som nummer två med 88 poäng. Vinnaren fick 90 poäng.

Artikelnummer: 453

Leverantörens webbsida: www.collaltowines.com

