

VINEYARDS VS

Wino V8+ Sior Berto Prosecco Brut DOC



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Eleganckie, owocowe, harmonijne prosecco w najwytrawniejszym wydaniu. Brut to prosecco o najniższej zawartości cukru i dlatego znakomicie sprawdzi się w zestawieniu zarówno ze słodkimi i słonymi daniami. Wino o jasnej słomkowo-żółtej barwie, z delikatnymi zielonkawymi refleksami. W kieliszku gęsta i trwała korona piany ujawnia aromaty kwiatowo-owocowe, w tym kwiatów akacji i jabłka renety. W ustach drobny przyjemnie kremowy perlage. Przyjemnie świeże z kwaskowym finiszem. Wytwarzane metodą Martinottiego (Charmata). Po zbiorach winogrona są gniecione i poddawane delikatnemu wyciskaniu na prasach pneumatycznych z natychmiastowym oddzieleniem moszczu od wyłoków. Fermentacja odbywa się w kontrolowanej temperaturze (15-16°C). Wino następnie umieszczane jest w stalowych autoklawach, gdzie następuje druga fermentacja metodą Martinottiego.

Równiny Wenecji Euganejskiej, na których uprawiana jest winorośl, osadzone na starożytnej warstwie paleoterenu zwanego „caranto”, charakteryzują się mułowo-gliniastym podłożem o odczynie zasadowym. Klimat umiarkowany i wilgotny, dzięki bliskości morza charakteryzuje się jednakże dużą rozpiętością temperatur ze względu na naprzemiennie wiejące zimne wiatry Bora i gorąco-wilgotne Scirocco.

Zawartość alkoholu 11%

Całkowita kwasowość 5,5 g/l



Cukry 8g/l

Sugestie

Komponuje się zaskakująco dobrze z daniami smażonymi, zwłaszcza smażonymi rybami i owocami morza. Doskonale też ze smażoną panierowaną mozzarellą, włoskimi krokietami crocchè i arancini. Świetne pasuje również do pizzy, zwłaszcza wykwintnej pizzy gourmet np. z serkiem straciatella, tatarem z krewetek i pistacjami.

Dane techniczne

Rodzaj:	Prosecco Brut
Szczep:	Glera
Apelacja:	DOC
Winnica:	winnice północno-wschodnich Włoch
Zawartość alkoholu:	11,0%
Barwa:	Słomkowożółta z delikatnymi zielonkawymi refleksami
Bukiet:	aromaty kwiatowo-owocowe, w tym kwiatów akacji i jabłka renety
Winifikacja:	Po zbiorach winogrona są gniecione i poddawane delikatnemu wyciskaniu na prasach pneumatycznych z natychmiastowym oddzieleniem moszczu od wytloków. Fermentacja odbywa się w kontrolowanej temperaturze (15-16°C). Wino następnie umieszczane jest w stalowych autoklawach, gdzie następuje druga fermentacja metodą Martinottiego.
Opakowanie:	Butelka szklana
Pojemność:	0,75 litra / 1,5 litra
Kraj pochodzenia:	Włochy
Temperatura podania:	Podawać schłodzone

Alergeny

SIARCZYNY