

VINEYARDS V8

Wino V8+ Sior Sandro Prosecco Extra Dry DOC

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Musujące Prosecco DOC o znakomitej świeżości i pijalności. Powstaje w 100% z winogron szczepu Glera. Łatwo pijalne. Wino o jasnej słomkowożółtej barwie z zielonkawymi nutami. W kieliszku tworzy koronę gęstej, drobnej piany, która utrzymuje się przez dłuższy czas. Uwalnia aromaty kwiatów akacji, brzoskwini i gruszek. Na podniebieniu początkowo świeże i miękkie, ustępuje miejsca nutom owocowym i przyjemnym doznaniom smakowym na finiszu. Po zbiorach winogrona są gniecione i poddawane delikatnemu wyciskaniu na prasach pneumatycznych z natychmiastowym oddzieleniem moszczu od wytlóków. Fermentacja odbywa się w kontrolowanej temperaturze (15-16°C). Wino następnie umieszczane jest w stalowych autoklawach, gdzie następuje ponowna fermentacja metodą Martinottiego.

Terroir mulisto-gliniaste o odczynie zasadowym, charakterystyczne dla niziny weneckiej, rozciąga się na warstwie gleby kopalnej, zwanej „caranto” (z łac. kamień). Klimat umiarkowany i wilgotny dzięki bliskości morza, charakteryzujący się jednak dużą rozpiętością temperatur ze względu na naprzemiennie wiejące zimne wiatry Bora i gorąco-wilgotne Scirocco.

Zawartość alkoholu 11%

Całkowita kwasowość 5,6 g/l

Cukier resztkowy 14g/l

Sugestie



Doskonale jako aperitif. Znakomite ze świeżymi serami. Do spróbowania z rosyjskimi blinami w akompaniamencie włoskich serów: Casatella trevigiana, Robiola d'Alba, Crescenza, aż po owoce i dzikiego łososa.

Dane techniczne

Rodzaj:	Prosecco Extra Dry
Szczep:	100% Glera
Apelacja:	DOC
Winnica:	południowo-wschodnia Wenecja Euganejska
Zawartość alkoholu:	11 %
Barwa:	jasna słomkowożółta z zielonkawymi nutami
Bukiet:	aromaty kwiatów akacji, brzoskwini i gruszek
Winifikacja:	Po zbiorach winogrona są gniecione i poddawane delikatnemu wyciskaniu na prasach pneumatycznych z natychmiastowym oddzieleniem moszczu od wytlóków. Fermentacja odbywa się w kontrolowanej temperaturze (15-16°C). Wino następnie umieszczane jest w stalowych autoklawach, gdzie następuje ponowna fermentacja metodą Martinottiego.
Opakowanie:	Butelka szklana
Pojemność:	0,75 litra lub 1,5 l
Kraj pochodzenia:	Włochy
Temperatura podania:	schłodzone

Alergeny

SIARCZYNY