

DUCA DI DOLLE

# Wino NINO - Valdobbiadene Prosecco Frizzante DOCG - SURLIE



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



## Opis

“Nino” to perliste Prosecco Frizzante, produkowane z winogron pochodzących z upraw Tenuta di Rolle, winifikowane bez dodatku cukru (**Cukier reszkowy: 0 gramów/litr**) i dwutlenku siarki, po czym pozostawione na kilka miesięcy, aż do następnych zbiorów, do wtórnej fermentacji w butelce (SURLIE). Kolor żółto-słomkowy z lekko zielonkawym odcieniem, delikatnie matowe. Intensywny zapach skórki chleba, żywe nuty kwiatowe i cytrusowe. Świeże, wytrawne, intensywne, łatwe do picia, z wyczuwalnym posmakiem drożdży.

## Sugestie

Idealne do serów dojrzewających, wędlin, a także do dań na bazie ryb i skorupiaków. Świetnie łączy się z białymi mięsami oraz mięsem ptactwa łownego typowego dla okolic przedgórza trewizańskiego. Podawać schłodzone do 8 °C, najlepiej w karcie.

## Jak podawać informację o winie w “Karcie Win”:

“Duca di Dolle” – Valdobbiadene Prosecco Frizzante D.O.C.G. – **NINO** – Wtórnie fermentowane w butelce (SURLIE) – Rolle di Cison Valmarino, Valdobbiadene (Treviso), Italia.



## Dane techniczne

Rodzaj:	Prosecco, wtórnie fermentowane w butelce (SURLIE)
Szczep:	85% Glera 10% Verdiso 5% Perera
Zawartość alkoholu:	11,0 %
Barwa:	Kolor żółto-słomkowy z lekko zielonkawym odcieniem, delikatnie matowe
Bukiet:	Intensywny zapach skórki chleba, żywe nuty kwiatowe i cytrusowe. Świeże, wytrawne, intensywne, łatwe do picia, z wyczuwalnym posmakiem drożdży.
Opakowanie:	Butelka szklana
Pojemność:	0,75 litra
Kraj pochodzenia:	Włochy
Temperatura podania:	Podawać schłodzone do 8 °C, najlepiej w karcfcie
Wiek krzewów:	35 do 40 lat
Forma uprawy:	Podwójna odwrócona modyfikowana
Termin zbiorów:	Koniec września
Sposób zbiorów:	Zbiór ręczny, zebrane winogrona są natychmiast transportowane do winiarni w warunkach chłodniczych (8-10 °C)
Cukier resztkowy:	0 gramów/litr
Kwasowość:	5 gramów/litr
Suchy wyciąg:	15 gramów/litr
Produkcja:	5.000 butelek/rok

## Alergeny

SIARCZYNY