

Duca Di Dolle

Wino DDD - Prosecco Superiore di Cartizze DOCG EXD



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Prosecco Superiore di Cartizze Extra Dry „DDD” produkowane jest wyłącznie z winogron szczepu Glera, które pochodzą z wyjątkowego hektara winnicy położonej w miejscowości Santo Stefano di Valdobbiadene. Wino musujące o intensywnym zapachu i przyjemnym smaku, które podobnie jak Cartizze Brut „Zero” stanowi chlubę winnicy.

Sugestie:

Wino o przyjemnym i intensywnym smaku, harmonijnie łączy się z rybnymi przystawkami, lekkimi pierwszymi i drugimi daniami na bazie ryb i białych mięs. Znakomite do deserów i niezbyt tłustych kremów.

Jak podawać informację o winie w “Karcie Win”:

“Duca di Dolle” – Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze D.O.C.G. – DDD – Spumante Extra Dry Rolle di Cison Valmarino, Valdobbiadene (Treviso), Italia.



Dane techniczne

RODZAJ:	Prosecco
SZCZEP:	100% Glera
WINNICA:	Winnica o 1ha powierzchni w Santo Stefano di Valdobbiadene (Treviso)
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU:	11,5 %
BARWA:	Intensywny kolor żółto słomkowy z widocznymi zielonkawymi refleksami
BUKIET:	Przyjemne, smaczne, z wykończeniem skórki chleba i nutą mineralną typową dla terenów morenowych
OPAKOWANIE:	Butelka szklana
POJEMNOŚĆ:	0,75 litra
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy
TEMPERATURA PODANIA:	Podawać schłodzone do 7°C, w kryształowym kieliszku z szerokim dnem o formie tulipana, zwężającym się ku górze
WIEK KRZEWÓW:	wiekowe, ponad 70-letnie
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:	16 gramów/litr
KWASOWOŚĆ:	6 gramów/litr
SUCHY WYCIĄG:	18 gramów/litr
PRODUKCJA:	4.000 butelek/rok

Alergeny

SIARCZYNY