

DUCA DI DOLLE

Wino EXD Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. – Spumante Extra Dry



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Średnio intensywne, bardzo subtelne z wyczuwalnym zapachem skórki chleba i dojrzałych owoców, jabłka, gruszki Williams, z lekkimi kwiatowymi tonami akacji i glicynii.

Sugestie

Perfekcyjna harmonia miękkości słodczy i kwaskowatości, która znakomicie komponuje się zarówno z daniami na słodko jak i na słono.

Jak podawać informację o winie w “Karcie Win”:

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



Dane techniczne

Rodzaj:	Prosecco
Szczep:	85% Glera, 5% Verdiso, 10% Perera
Zawartość alkoholu:	11,5 %
Barwa:	Intensywny kolor żółto słomkowy z widocznymi zielonkawymi refleksami
Bukiet:	Delikatnie wytrawne, o dobrej strukturze i smaku, średnio utrzymujące się, kwaskowate ze słonawym finiszem.
Opakowanie:	Butelka szklana
Pojemność:	0,75 litra
Kraj pochodzenia:	Włochy
Temperatura podania:	Podawać schłodzone do 6-8 °C, w kryształowym kieliszku z szerokim dnem o formie tulipana, zwężającym się ku górze.
Forma uprawy:	Podwójna odwrócona zmodyfikowana
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:	5,5 grama/litr
Suchy wyciąg:	17,5 grama/litr
Produkcja:	14.000 butelek/rok.

Alergeny

SIARCZYNY