

Duca Di Dolle

Wino BRT- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG BRUT CRU



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Średnio intensywne, bardzo subtelne z zapachem skórki chleba i dojrzałych owoców, jabłka, gruszki Williams, z lekkimi tonami kwiatowymi akacji i glicynii. Proste, lekko szorstkie, wytrawne, o dobrej strukturze i smaku, średnio utrzymujące się, kwaskowate ze słonawym finiszem.

Sugestie:

Wino o wyraźnej osobowości świetnie komponujące się z rybami i białymi mięsami, jak też z wyszukаныmi pierwszymi daniami na bazie makaronów.

Jak podawać informację o winie w “Karcie Win”:

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

Dane techniczne

RODZAJ:

Prosecco



SZCZEP:	90% Glera, 5% Verdiso, 5% Perera
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU:	11,5%
BARWA:	Kolor żółto słomkowy z zielonkawymi refleksami, delikatnie musujące, o trwałej perlistości.
BUKIET:	Średnio intensywne, bardzo subtelne z zapachem skórki chleba i dojrzałych owoców, jabłka, gruszki Williams, z lekkimi tonami kwiatowymi akacji i glicynii. Proste, lekko szorstkie, wytrawne, o dobrej strukturze i smaku, średnio utrzymujące się, kwaskowate ze słodkawym 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
TERMIN ZBIORÓW:	Koniec września
SPOSÓB ZBIORÓW:	Zbiór ręczny, zebrane winogrona są natychmiast transportowane do winiarni w warunkach chłodniczych (8-10 °C)
CUKIER RESZTKOWY:	8 gramów/litr
KWASOWOŚĆ:	5,5 grama/litr
SUCHY WYCIĄG:	19 gramów/litr
PRODUKCJA:	18.000 butelek/rok.

Alergeny

SIARCZYNY