VINEYARDS V8

Wino V8+ Sior Carlo Prosecco Millesimato Brut DOC



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Wytrawne Prosecco Millesimato Brut DOC powstaje z najlepszych winogron Glera z danego rocznika. Wytrawny i zdecydowany smak, doskonała świeżość i przyjemna kwasowość na finiszu. Cukier resztkowy 8 g/l. Kolor słomkowożółty, o średniej intensywności. Gęsta i drobna korona piany, długo utrzymujący się perlage. W nosie nuty kwiatów jaśminu, zielonego jabłka i gruszki. Łatwe do picia i przyjemne, początkowo świeże i miękkie na podniebieniu, ustępuje miejsca owocowym aromatom z nutą limonki na finiszu.

Winifikacja metodą Martinottiego-Charmata. Po zbiorach winogrona są gniecione i poddawane delikatnemu wyciskaniu na prasach pneumatycznych z natychmiastowym oddzieleniem moszczu od wytłoków. Fermentacja odbywa się w kontrolowanej temperaturze (15-16°C). Wino następnie umieszczane jest w stalowych autoklawach, gdzie następuje ponowna fermentacja metodą Martinottiego.

Nizina wenecka osadzona na starożytnej warstwie paleoterenu zwanego „caranto”, charakteryzuje się gliniastym podłożem z zawartością substancji organicznych i minerałów. Klimat umiarkowany i wilgotny, który dzięki bliskości morza, charakteryzuje się dużą rozpiętością temperatur ze względu na naprzemiennie wiejące zimne wiatry Bora i gorąco-wilgotne Scirocco.

Zawartość alkoholu 11%
Całkowita kwasowość 5,5 g/l

Cukier resztkowy 8 g/l.

Sugestie

Znakomite jako aperitif. Doskonałe do wiosennych warzyw, świeżych ryb, białych mięs, makaronów. Wino, które uwielbia zestawienia doskonałe: krewetki i cykoria, cykoria z Treviso z miecznikiem (pesce spada), azjatyckie Pad Thai z Kurczaka. Podawać schłodzone.

Dane techniczne

Rodzaj:	Prosecco Brut Millesimato
Szczep:	100% Glera
Apelacja:	DOC
Winnica:	południowo-wschodnia Wenecja Euganejska
Zawartość alkoholu:	11%
Barwa:	Kolor słomkowożółty, o średniej intensywności.
Bukiet:	nuty kwiatów jaśminu, zielonego jabłka i gruszki. Nuta limonki na finiszu.
Winifikacja:	Po zbiorach winogrona są gniecione i poddawane delikatnemu wyciskaniu na prasach pneumatycznych z natychmiastowym oddzieleniem moszczu od wytłoków. 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
Kraj pochodzenia:	Włochy
Temperatura podania:	schłodzone

Alergeny

SIARCZYNY