VINEYARDS V8

Wino V8+ Sior Piero Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry DOCG



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Wyrafinowane wino musujące o niepowtarzalnych aromatach ze wzgórz Valdobbiadene, miejsca narodzin Prosecco, które podbiło podniebienia na całym świecie. Powstaje w 100% z winogron Glera. Wino barwy słomkowożółtej z gęstą i trwałą pianą. W nosie wyróżniają się nuty dojrzałego jabłka i dojrzałej brzoskwini o żółtym miąższu. W ustach żywiołowe i przyjemne, oczarowuje podniebienie owocowymi doznaniami i niezrównaną miękkością.
Poddawane starannej winifikacji metodą Martinottiego wedle weneckiej tradycji wyrobu wina musującego. Po zbiorach winogrona są gniecione i poddawane delikatnemu wyciskaniu na prasach pneumatycznych oraz statycznej dekantacji moszczu. Fermentacja odbywa się w temperaturze kontrolowanej (17-19°C) z dodatkiem wyselekcjonowanych drożdży. Wino jest następnie umieszczane w autoklawach ze stali, gdzie następuje proces musowania metodą Martinotti. Cykl musowania trwa co najmniej 30 dni.
Terroir to gleba urozmaicona morenami, piaskowcem i gliną. Wapienna i niezasobna, sucha i płytka, zwłaszcza na większych wysokościach.

Zawartość alkoholu 11%
Całkowita kwasowość 5,8 g/l
Cukry 15 g/l

Sugestie

Doskonałe schłodzone jako aperitif. Wedle tradycji weneckiej do podania z „sarde in saor” czyli przystawką ze smażonych sardynek w cebuli gotowanej z octem, karmelizowanymi orzeszkami pinii i rodzynkami. Do spróbowania z chińskimi baozi z krewetkami w stylu fusion. Świetne ze skorupiakami, idealne w towarzystwie cruditè: z czerwonych krewetek Marzara, sashimi Usuzukuri.

Dane techniczne

Rodzaj:	Prosecco Superiore
Szczep:	100% Glera
Apelacja:	DOCG
Winnica:	południowo-wschodnia Wenecja Euganejska
Zawartość alkoholu:	11,0%
Barwa:	słomkowo żółta
Bukiet:	nuty dojrzałego jabłka i dojrzałej brzoskwini o żółtym miąższu. Przyjemne, owocowe i niezwykle miękkie.
Winifikacja:	Po zbiorach winogrona są gniecione i poddawane delikatnemu wyciskaniu na prasach pneumatycznych oraz statycznej dekantacji moszczu. Fermentacja odbywa się w temperaturze kontrolowanej (17-19°C) z dodatkiem wyselekcjonowanych drożdży. Wino jest następnie umieszczane w autoklawach ze stali, gdzie następuje proces musowania metodą Martinotti. Cykl musowania trwa co najmniej 30 dni.
Opakowanie:	butelka szklana
Pojemność:	0,75 litra
Kraj pochodzenia:	Włochy
Temperatura podania:	schłodzone

Alergeny

SIARCZYNY