

DUCA DI DOLLE

Wino CUV- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG BRUT "Rive di Rolle" Cuvee



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Wino Duca di Dolle Spumante Brut "Rive di Rolle" wyrabiane jest z winogron szczepu Glera odmiany długiej, które pochodzą z wiekowej winnicy, liczącej sobie dziś już ponad 50 lat. To wino to prawdziwe Cru, chluba winnicy, wytwarzane w limitowanej i numerowanej serii. Wino klarowne i przejrzyste, o kolorze żółtośłomkowym, o drobnej perlistości, która utrzymuje się przez długi czas w kieliszku. Zapach intensywny, o zachęcających kwiatowych aromatach, z lekką nutą owoców cytrusowych i wyraźnym aromacie zielonych jabłek. W smaku dobrze wyważona harmonia między świeżością a pełnią ekspresji, kwaskowate, z delikatnym gorzkawym wykończeniem.

Wyjątkowo korzystna ekspozycja i unikalny skład gleby powoduje, iż daje ona znakomite, najwyższej klasy winogrona, tym bardziej cenne, iż rodzi ich niewiele. Terminem „riva” w dialekcie przedgórza trewizańskiego określa się winnicę usytuowaną na wzgórzu, często na stromej skarpie.

Sugestie

Doskonale jako aperitif, idealne do przystawek rybnych i warzywnych, surowych wędlin *crudi* z niewielkim dodatkiem przypraw, jak też do prostych pierwszych i drugich dań.



Jak podawać informację o winie w “Karcie Win”:

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

Dane techniczne

Rodzaj:	Prosecco
Szczep:	100% Glera
Zawartość alkoholu:	11,5%
Barwa:	Wino klarowne i przejrzyste, o kolorze żółtośłomkowym, o drobnej perlistości, która utrzymuje się przez długi czas w kieliszku.
Bukiet:	Zapach intensywny, o zachęcających kwiatowych aromatach, z lekką nutą owoców cytrusowych i wyraźnym aromacie zielonych jabłek.
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.
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:	5 gramów/litr
Kwasowość:	5,5 grama/litr
Suchy wyciąg:	19 gramów/litr
Produkcja:	6.000 butelek/rok.

Alergeny

SIARCZYNY