

DUCA DI DOLLE

Wino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. BRT NATURE - Spumante Brut Nature Sui Lieviti



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Wino Duca di Dolle BRT NATURE to wytrawne Prosecco Superiore D.O.C.G. z winnicy Duca di Dolle, o cukrze resztkowym 0 g/l. Jego produkcja bazuje na tradycyjnej metodzie wytwarzania klasycznego brut. Wytwarzane z 3 szczepów lokalnych winogron: Glera (90%), Verdiso (5%), Perera (5%). Winogrona pochodzące ze stoków o południowej ekspozycji po ręcznym zbiorze są prasowane, winifikowane, a następnie pozostawiane do refermentacji w butelce z drożdżami przez minimum 3 miesiące. Brt Nature to prosecco o barwie słomkowo-zielonkawej, charakterystycznej dla win wtórnie fermentowanych w butelce, świeże, wytrawne, mineralne, łatwe do picia, o dobrej intensywności, z typowymi odczuciami drożdżowymi. Dominuje aromat skórki chleba, nuty białych kwiatów, cytrusów i białych owoców. Nowość winnicy Duca di Dolle, oferująca unikalne doznania sensoryczne. Doskonale sprawdza się jako aperitif dzięki wyrafinowanemu i harmonijnemu smakowi, a jednocześnie aromatycznemu i trwałemu smakowi.

Zawartość alkoholu 12% obj.

Pozostałość cukru 0 g/l

Całkowita kwasowość 5 g/l



Ekstrakt suchy 16 g/l

Sugestie

Doskonale jako aperitif, idealnie komponuje się z delikatnymi przystawkami, przekąskami, fingerfood, świeżymi serami i delikatnymi daniami dzięki swojej zdolności do podkreślania lekkich, ale dobrze ustrukturyzowanych potraw.

Degustować po sedymentacji osadu. W tym celu należy pozostawić butelkę nieruchomo przed otwarciem, w pozycji pionowej bądź poziomej, tak aby pozostałości drożdży opadły, zapewniając jednorodność napoju.

Dane techniczne

Rodzaj:	Prosecco Superiore
Szczep:	90% Glera, 5% Verdiso, 5% Perera
Zawartość alkoholu:	12%
Barwa:	słomkowo-zielonkawy, charakterystyczny dla win refermentowanych w butelce
Bukiet:	aromat skórki chleba, nuty białych kwiatów, cytrusów i białych owoców
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
Termin zbiorów:	Koniec września
Sposób zbiorów:	Winogrona po ręcznym zbiorze we wrześniu są prasowane, winifikowane, a następnie pozostawiane do refermentacji w butelce z drożdżami przez minimum 3 miesiące.
Cukier resztkowy:	0 gramów/litr
Kwasowość:	5 gram/litr
Suchy wyciąg:	16 gramów/litr
Wyprodukowano:	we Włoszech

Alergeny

SIARCZYNY