

VINEYARDS V8

Wino V8+ Sior Bruno Prosecco Millesimato Extra Brut DOC



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Wino musujące wyrabiane zgodnie z wielowiekową tradycją Prosecco. Powstaje z najlepszych, starannie wyselekcjonowanych winogron Glera z danego rocznika.

W kolorze słomkowożółtym z zielonkawymi refleksami. W nosie cytrusowe nuty grejpfruta i bergamotki połączone z nutami kwiatów białej brzoskwini i akacji. W ustach wielka świeżość z kwasowością, która nigdy nie jest agresywna, smukłe i lekkie w połączeniu z wyraźnym smakiem, który nadaje produktowi doskonałą pijalność.

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

Zawartość alkoholu 11%

Całkowita kwasowość 5,8 g/l

Cukier resztkowy 3g/l

Sugestie



Prosecco Extra Brut jest idealnym akompaniamentem do musu z kielca, surowych przekąsek, smażonych ryb i panierowanych warzyw. Świetnie sprawdzi się w połączeniu z risottem z langustynkami czy spaghetti z homarem, a dla odważnych polecamy z grillowanym wędzorem.

Dane techniczne

Rodzaj:	Prosecco Millesimato Extra Brut DOC
Szczep:	100% Glera
Apelacja:	DOC
Winnica:	Nizina Wenecko-Friulijska
Zawartość alkoholu:	11%
Barwa:	zgaszona słomkowo-żółta z delikatnymi zielonkawymi refleksami
Bukiet:	delikatne aromaty świeżych owoców i nuty owocowe
Pojemność:	0,75 litra
Kraj pochodzenia:	Włochy
Temperatura podania:	schłodzone

Alergeny

Zawiera SIARCZYNY.