
Pop Prosecco fra vinhuset La collina dei Ciliegi

Lokalitet: Italiensk

Årgang:

Flaske størrelse: 750 ml

Druer: Glera

Lidt om huset:

"La Collina dei Ciliegi" vingård er født takket været familien Gianollises passion for Jorden og dyrkelsen og vinen. Massimo Gianolli, som har været en succesfuld forretningsmand og vin entusiast siden hans ungdom, mødte Stefano Falla, som han delte sin passion med, og sammen skabte de i 2005 en mindre produktion, ved brug af nøje udvalgte druer til at lave deres første Amarone. Denne vin, ville efter de strenge produktions regler, blive skabt 4 år senere. Siden da er ikke kun passionen, men også produktionen vokset. Og dette har skabt det vinhus som det er i dag.

Farve/Duft/Smag:

Skøn klar smag, med en fin og vedvarende perlage. Farven er blegestrå gul med grønne højdepunkter. Den er dejlig frugtrig med en rig duft af pære, citron og grapefrugt. I aromaen fornemmer du blomster. Vinen har en behagelig surhed, med en fyldig harmonisk smag.

Fremstilling:

Vinen oplever en kort kold-maceration på skindene i 24 timer ved 8-10 ° C. Første fermentering forekommer inde i stål tanke ved kontrolleret temperatur, hvor udvalgte gær tilsættes. Vinen bliver boblende inde i lavtemperaturtryktanke.

Gastronomi/Servering:

Denne prosecco fungere fremragende som en aperitif eller velkomstdrink. Brug den ellers gerne til letter forretter, eller som appetitvækker.

