

Ca del Colle

Prosecco Millesime 2015

FACTS:	
Producent	Ca del Colle
Drue	100 % Glera
Område	Trieste
Land	Italien
Alkohol	11,5%
Årgang	2015
Flaskestr.	75 cl.
Proptype	Kork
Passer til	Aperitif eller til forretter med fisk, friske oste. Fremragende til spicy food, som Thai.



Beskrivelse :

Ca del Colle Prosecco Millesime 2015

Ca del Colle Prosecco Millesime 2015

Et mindre familieejt vineri hvor familien Facchin laver mousserende vine. Sønerne Mauro og Alessandro Facchin varetager familiens og vineriets interesser.

Hvid mousserende vin - Charmat metode. 100% glera (Prosecco) Vinmarkerne er beliggende i Euganean Hills, indkapslet i et amfiteater mod syd og udsat for solen i kun en halv dag; den vulkanske jord og ler.

Vinmarkerne er beliggende 80 mtr og havets overflade og opbindingssystemet er Guyot

Druerne presses, og mosten renses gennem flotationen. Senere tilsættes de valgte gær i ca. 7/9 dage med temperaturstyret fermentering.

Den anden fermentering foregår i autoklave/ trykbeholder i ca. 90 dage, hvor vinen når det ønskede tryk.

Vinen holder 11,5%. Farven er halm gul med grønne refleksioner.

I næsen fremstår den frugtagtig, frisk, floral og delikat.

På tungen er den let sød, balanceret med god friskhed og alligevel lettere tør.

I glasset godt med hvidt skum og livlig bobler.

Denne Prosecco kan med største velbehag nydes alene som aperitif eller til forretter med fisk og friske oste. Fungerer ligeledes perfekt til spicy food som Thai.

Den bør serveres kold ved 6-8 gr. i Prosecco / Champagneglas.