



GRANDI VINI

Prosecco Frizzante

Producent:	Tommasella
Druivensoort:	Glera (Prosecco)
Streek:	Friulli, Italië
Jaar:	N.v.t.
Vinificatie:	De druiven groeien in het noorden van Italië op de grens van het prosecco gebied. Na de oogst vindt er een eerste fermentatieplaats op RVS. Hieruit voort komt de basiswijn, deze wijn heeft nog geen koolzuur.

Als de basiswijn klaar is wordt de wijn overgepompt in een drukvrije RVS vat. Bij de wijn wordt nog een klein beetje suiker en gist toegevoegd waardoor er een tweede gisting ontstaat. Doordat bij deze vergisting het koolzuur niet kan verdwijnen integreert het in de wijn. Bij de frizzante is het koolzuur gehalte het laagst waardoor deze heel fijn en aangenaam blijft.



Wijn-Spijs	De wijn heeft een bleekgele kleur. In de neus zijn aroma's van tropisch fruit te herkennen. De smaak is licht en fijn met tonen van tropisch fruit en citrus. De afdronk is licht met een mooi bubbeltje en fijne zuren. Drink deze wijn als aperitief, bij de borrel of bij lichte salades.
------------	--