



Prosecco Blue Millesimato

Producent:	Val d'Oca
Område:	Veneto
Land:	Italien
Alkohol:	11,5
Smag:	Frisk, Let
Passer til:	Fisk, Pasta, pizza og risotto, Salat og vegetarmad, Skaldyr, Tapas og snacks, Varieret buffet
Drue:	Glera

Val d'Oca er en sammenslutning af små vinbønder, som tilsammen leverer druerne til en af Jysk Vins absolutte bestsellere.

Prosecco Blue er essensen af en klassisk Prosecco og opfylder den liflige og lette karakter, som man forventer. Efter indhøstning af druerne presses de, og den første gæring går i gang.

Efter endt alkoholisk gæring foretages den anden gæring (som danner boblerne) i en tryktank. Når trykket er opnået og boblerne stables, flaskes vinen under tryk. Her tilsætter man en lille mængde sukkersirup, som afgør sødmegraden i vinen.

Denne Prosecco er "Extra Dry," hvilket betyder, at den har en let sødlig bagkant - og derfor er ekstremt liflig.

Vinbeskrivelse:

Val d'Oca Millesimato Blue er en herlig, sprød mousserende vin, der med sin charmerende florale duft og liflige bobler vil gå rent ind hos flertallet.

Den nærmest blomstrende bouquet kombineret med æble, lime og fersken efterfølges af en fin koncentreret og afbalanceret eftersmag, der med sin elegante syre og diskrete sødme er anbefalelsesværdig som velkomstdrik og til lette fiskeretter med hvid fisk såvel som ledsager til tapas.



En virkelig populær Prosecco, hvor kvaliteten langt overgår prisen!

Nyd den afkølet ved 6-8 grader.

Druesammensætning:

100% Glera

Vin-top-10:

95 point

Ugens vin:



Politiken:



Dagbladenes Bureau:



Beskrivelse af producenten

Val d'Oca - Cantina Produttori di Valdobbiadene blev stiftet i 1952 af en gruppe vinbønder, som hver især var små, men som alle kunne drage fordel af et samarbejde.

I dag er kooperativet ét af de ældste i Veneto-regionen, hvor det ligger og putter sig i bakkerne mellem Asolo og Conegliano.

Hvor der i starten kun var en håndfuld vinbønder tilknyttet, er der i dag 583 bidragsydere, der tilsammen råder over flere end 700 hektar med vinstokke. De har igennem årene været stærkt medvirkende til at udvikle Prosecco fra en lokal vin til en international bestseller.

Val d'Oca høster og forarbejder årligt ca. 12.000 tons druer fra de mere end 700 hektar jord, der tilhører deres medlemmer.

Omkring 90 % af produktionen består af hvidvin – på druesorten Glera. Denne drue er blandt andet særligt egnet til fremstilling af deres respekterede Prosecco-vine.

Kontaktinformation

Via per S. Giovanni 45

Valdobbiadene, 31049 Treviso

Italien

www.valdoca.com