

MONTRESOR PROSECCO SPUMANTE CONTESSA GIULIA

PROSECCO, VENETO, ITALIË

Glera

Net ten noorden van Verona ligt Cantine Giacomo Montresor. Montresor is een Italiaans wijnhuis met een lange historie en traditie van wijnmaken, die zijn oorsprong vind in Orléans in het hart van Frankrijk, waar Claude de Montresor hertog was rond 1600. In 1892 komt de familie naar Veneto waar ze een wijnhuis oprichten, dat nu behoort tot de traditionele wijnhuizen voor Amarone en Ripasso.

WIJNGAARD EN REGIO

Afkomstig van de heuvelachtige wijngaarden van de Veneto-regio.

VINIFICATIE

Deze mousserende wijn wordt gemaakt volgens de 'méthode charmat'. Dat houdt in dat de tweede gisting niet, zoals bij Champagne in de fles plaatsvindt, maar in RVS tanks. Hierdoor krijgt (en behoudt) deze Prosecco zijn fruitige stijl.

KLEUR

Citroengeel.

GEUR

Perzik, peer en amandelen.

SMAAK

Frisse, fruitige Prosecco met fijne bubbels.

SERVEREN BIJ

Heerlijk bij sushi en gefrituurde vis. Ook lekker bij Parmezaanse kaas.

SERVEERTEMP.

6-8° C

ALCOHOL (%)

11,00

SCHROEFDOP

Nee

INHOUD (LITER)

75 cl

VERPAKT PER

6

BIOLOGISCH

Nee

EAN FLES

8003503000005

EAN DOOS

80035030158946

BRUTO GEW. FLES

1,35

