



Vin: Cuvée Brut Valdobbiadene DOCG

Producent: Bisol

Druer: Prosecco, Incrocio Manzoni, Sauvignon, Chardonnay & Verdiso

Alkohol: 11,5%

Vinificering og modning

Fra det bakkede landskab nord for Venedig kommer denne liflige og behagelig spumante, som minder meget om en Prosecco, men ikke er det! Grunden hertil er, at druerne kommer fra et lidt større område end Prosecco afgrænsningen tillader. Der er også brugt lidt andre druetyper end dem man ellers ser i Prosecco. Fremgangsmåden er den samme. Der er tale om en koldgæring for at bevare friskheden, og lagres på tank ved lav temperatur. Inden vinen sættes på flaske tilføres kulsyre efter Charmat-metoden, som giver små livlige bobler der virker pirrende og rensende i munden.

Smag

Vinen er en rigtig sommersag, der med sine fine blomster- og frugtnoter fører tankerne hen på sommerlandet. I smagen finder man nuancer af både æble, pære og citrus kombineret med især hvide blomster. Vinen er ikke kraftig men derimod let, forfriskende og behagelig.

Nydes til

Den forholdsvis lave alkoholprocent på 11,5% og den fine frugtige karakter gør den endog meget velegnet som aperitif. Vinen er heller ikke så tør som andre mousserende, hvilket også gør den velegnet til friske sommerfrugter og bær.

Serveringsemperatur

8 °C

(Indeholder sulfitter)

