

Venanzio (Terre di San), Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry DOCG, NV

Založeno: 2000 Sídlo: Valdobbiadene Moderní vinařství Terre di San Venanzio se specializuje na výrobu šumivých vín z odrůdy Glera – Prosecco v oblasti Valdobbiadene DOCG, což je nejvyšší stupeň garance původu hroznů v Itálii. Jejich Prosecco je vyráběno metodou Charmat – perlení se vytváří v obrovském tanku, kde víno zraje na kvasnicích (druhotné kvašení). Vinařství produkuje moderní, stylová Prosecca za skvělou cenu, která si oblíbíte.



Region: Itálie > Veneto > Prosecco



Popis: Polosuché Prosecco Extra Dry osloví hlavně milovníky šumivých vín s lehkou stopou zbytkového cukru. Má slámově žlutou barvu s jemným perlením, ve vůni naleznete hrušky a bílé květiny, jako jsou akát a jasmín. Je vynikající jako aperitiv, případně k pokrmům z ryb či jemnějším smetanovým rizotům.

Alkohol: 11,5% Obj.



Vinifikace: Víno se vyrábí v produkci 40 000 lahví, kvasí při nízkých teplotách v nerezových tancích. Perlení se získává pomocí metody charmat - přírodní, druhotné kvašení v ocelovém tanku. Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry vyrábí enolog Loris Dall'Acqua, který obdržel mnoho ocenění ve Valdobbiadene. Zbytkový cukr 18 g/l.



Odrůda: Prosecco (Glera) 100%



Uzávěr: Korek



Teplota pití: 7 °C



Gastronomie: Asijská kuchyně, bezmasá jídla, drůbež, sushi



Složení: Odrůdové víno révové



Alergeny: Oxid siřičitý (SO₂), siřičitany

