

PROSECCO BORGIO DI CILIEGI

Årgång NV

Art. nr 77794

Pris 129 kr

Storlek 750 ml

Producent La Collina dei Ciliegi

Ursprung Prosecco DOC, Italien

Varukategori Mousserande viner

Förslutning Naturkork

Druvor Glera 100%

Alkoholhalt 11,5%

Totalsyra 5,7 g/l

Restsocker 13 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Doften är fruktig och blommig med inslag av päron, grönt äpple och vita blommor, medan smaken är frisk, mjukt mousserande och fruktig med balanserad syra och en elegant, lätt avslutning.

Tillverkning Denna Prosecco vinifieras enligt Charmatmetoden (Martinotti-metoden), där den andra alkoholjäsningen sker i trycktank för att bevara primära aromer och fräschör. Efter skörd pressas druvorna skonsamt och musten genomgår kall sedimentering innan den alkoholjäsas i rostfria ståltankar vid kontrollerad temperatur (14–18 °C). Resultatet är ett neutralt basvin med hög aromatisk precision. För den andra jäsningen tillsätts selekterad jäst och socker (liqueur de tirage) i autoklav. Jäsningen sker under tryck i cirka 30 dagar vid låg temperatur, vilket möjliggör fin kolsyreutveckling utan att kompromissa med druvans karaktär. Vinet filtreras och stabiliseras innan buteljering under isobariska förhållanden. Ingen lagring på jästfällning sker – denna Prosecco är framtagen för att uttrycka renhet, livlighet och druvtypisk aromatik i sin mest direkta form.

Passar till Perfekt som aperitif eller till skaldjur, sallader, sushi och lättare pastarätter.

Information Namnet La Collina dei Ciliegi, som betyder "Körsbärsträdens kulle", syftar på det område där de första vinstockarna planterades, då marken var omgiven av blommande körsbärsträd. Familjen Gianolli har djupa rötter i Valpantena, och särskilt i den lilla byn Erbin. Det var här Armando Gianolli, Massimos far, föddes år 1925. Erbin, med sina cimbriska rötter, ligger inbäddad bland vingårdar, körsbärsträd, ängar och skog – en by som kom att forma både Armando och senare Massimos uppväxt. Marken där vingården idag ligger tillhörde en gång Armandos far, som efter studier och arbete i Milano återvände till sitt ursprung efter andra världskriget. Där påbörjade han ett småskaligt jordbruk som med tiden utvecklades till en vingård – ett arv som förts vidare i generationer, och som idag lever vidare genom La Collina dei Ciliegi.

