

# Zimor Prosecco Treviso Extra Dry



## Beskrivning

Zimor Prosecco Treviso Extra Dry har trevligt fruktig doft med inslag av päron, gula frukter och en nyans av mandelmassa. Smaken är bra med lätt fruktsötma, en ganska mjuk mousse och smaker av tropisk frukt, päron och mandelmassa.

## Rekommendation

Perfekt som sällskapsdryck eller som välkomstbubbel. Även till lättsamma fisk och skaldjursrätter där det gärna får finnas en viss förnimbar sötma.

## Produktion

Druvorna till detta vin kommer från prosseccoområdet och efter den första jäsningen genomförs genom tillsats av jäst och socker en kolsyrebildande andra jäsning i en slutna trycktank (tankjäsningemetoden eller Charmat). Extra Dry innebär att vinet har en restsötma på mellan 12-17 gram per liter.

## Kul att veta

Prosecco är namnet på en grön druvsort, men från 2009 har det blivit namnet på ett vin som måste komma från ett specifikt geografiskt område som ligger i Venetien och Friuli. Så man har nu istället börjat använda Glera som är ett äldre namn för själva druvsorten. Det finns 2 DOC appellationer i området, Prosecco DOC och Prosecco di Treviso DOC samt fyra av den högre ursprungsbeteckningen DOCG; Asolo, Cartizze, Rive och Conegliano Valdobbiadene.

C&C är ett dynamiskt och intressant vinföretag som ägs av den italienska familjen Coassin. Man har tre vinproduktionsanläggningar där man producerar en rad olika vinvarumärken. Tenuta Sancarli ligger i Venetien, Japo i samma region, närmare bestämt i Valdobbiadene (området Prosecco) och slutligen Malpasso som ligger mellan Nola och Tufo i Kampanien.

Produkttyp: Mousserande vin Volym:  
Alkoholhalt: 11,5 % Druva: Glera 100%  
Producent/varumärke: C&C  
Förpackning: Flaska 750 ml  
Sockerkhalt: 13-15 gram/liter



[www.folkofolk.se](http://www.folkofolk.se)

08-557 790 00, [info@folkofolk.se](mailto:info@folkofolk.se)