

Zimor Prosecco Rosé Extra Dry



Produkttyp: Mousserande vin
Volym: 750 ml Alkoholhalt: 11 %
Druva: Glera 85% Pinot Noir 15%
Producent/varumärke: C&C
Förpackning: Flaska 750 ml
Förslutning: Kork

Beskrivning

Zimor Prosecco Rosé Extra Dry har fruktig doft med inslag av nektarin, smultron, hallon, örter, blodapelsin och en fläkt av blommor. Smaken är fruktig med viss fruktsötma och toner av smultron, hallon, blodapelsin och ett stråk av mandelmassa och blommor.

Rekommendation

Perfekt som sällskapsdryck eller som välkomstbubbel. Även till lättsamma sallader och fiskrätter, Varför inte en räksallad med vattenmelon, brödkrutonger och blodapelsinvinägrett.

Produktion

Druvorna till detta vin kommer från området prosecco och efter den första jäsningen genomförs genom tillsats av jäst och socker en kolsyrebildande andra jäsning i en sluten trycktank (tankjäsningsmetoden eller Charmat). Genom att de blå Pinot Noir druvorna får urlaka i musten under en tid får vinet en rosa färg. Extra Dry innebär att vinet har en restsötma på mellan 12-17 gram per liter.

Kul att veta

Det mousserande Prosecco har en fantastisk framgångssaga och sedan förra året är det även tillåtet att tillverka mousserande rosé under namnet Prosecco.

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.

www.folkofolk.se

08-557 790 00, info@folkofolk.se