

Abbazia Prosecco Extra Dry- fruktig och fräsch prosecco

Nu lanserar vi en fruktig och fräsch prosecco från Casa Vinicola Abbazia som passar lika bra som sällskapsdryck som till lättare vegetariska och fiskbaserade maträtter.



Abbazia Prosecco - Generös och fruktig

Abbazia Prosecco har en fräsch och fruktig smak med behagliga bubblor och en trevlig eftersmak med viss sötma där du hittar inslag av melon och päron.

Abbazia Prosecco är en utmärkt sällskapsdryck som passar lika bra på balkongen som vid det dukade bordet. Framförallt till lite lättare rätter där det finns en viss sötma, varför inte en sallad med färska räkor, krabba och vattenmelon?

Producenten tillverkar vin i klostermiljö

Casa Vinicola Abbazia ligger i Santo Stefano Belbo, en liten by mellan Langhe Monferrato og Roero i Piemonte. Denna pittoreska och vackra by är ett UNESCO världsarv och här ligger vineriet som är byggt runt ett gammalt kloster, som i sin tur vilar på fundamentet av ett tempel från Romarriket. Inne i klosterdelen finns både vackra skulpturer och fresker.

Abbazia, som ägs och drivs av familjen Santero, har fyra vingårdar med total 60 hektar vinodlingar, men de köper även druvor från utvalda odlare. Vinegendomen producerar några av Piemontes mest välkända viner såsom Asti Spumante och Barbera d' Asti, men även viner från andra regioner såsom lambrusco och prosecco.



Prosecco på allas läppar

Den fräscha och lätttryckna proseccon har blivit en italiensk framgångssaga. Det är lätt att förstå framgångarna, då vinerna har en härlig fruktighet som för tankarna till tropiska frukter och päron. Även de som har klassificerats som Brut (max 12 gram restsötma/liter) har en tydlig behaglig fruktsötma som tilltalar de flesta konsumenters smakpalett.

En annan del i framgången är en jämförelsevis modern design av flaskor och etiketter, samt att de har blivit bra på att nyttja den globala cocktailtrenden. Användandet av prosecco i drinken Aperol Spritz har exempelvis haft en viktig del i tillväxttakten i Italien, Österrike, Schweiz och USA.

Långt större volymer än champagne och cava

Vid 2010 hade prosecco passerat champagnens försäljningsvolymer i många viktiga konsumtionsländer. Det enklaste sättet att visa det mousserande vinets globala framgångar är genom produktionssiffrorna. I ett odlingsområde på 30 000 hektar producerades det under 2019 hela 500 miljoner flaskor att jämföra med champagne som kom upp till 360 miljoner buteljer och cava 244 miljoner.

Prosecco har sitt ursprung i norra Italien

Prosecco är egentligen namnet på en grön druvsort, men från 2009 har det blivit synonymt med namnet på ett vin som måste komma från ett specifikt geografiskt område som ligger i Venetien och Friuli. Nu används istället det äldre namnet glera på 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. Här produceras det en mindre del stilla och pärlande viner, men den stora framgångssagan är helt klart det mousserande vinet.

Gleradruvan ger vinets smak och karaktär

Gleradruvan är en ganska neutral grön druva som ger utmärkta mousserande viner. Den måste ingå med minst 85% i prosecco, och de övriga druvor som kan användas upp till 15% är verdiso, bianchetta trevigiana, perera, glera lunga, chardonnay, pinot bianco, pinot grigio och pinot noir.

Nyligen blev det även tillåtet att tillverka rosé av prosecco. Det första vinet på den svenska marknaden lanserades på Systembolaget i december 2020. Här har glera huvudrollen men den blå druvan pinot noir (som ger färgen) ingår med max 15%.



Abbazia Prosecco Extra Dry

Systembolagsnummer: 52319

89,00 kr

Abbazia Prosecco har en fruktig och generös doft av päronsplitt, melon, lite citrus och mandelmassa. Vinet har en fräsch och fruktig smak med behagliga bubblor och passar extra bra till lite lättare anrättningar.

Se också



Mousserande vin - skillnaden mellan Prosecco, Cava och andra bubbel.

Varför är det så stora prisskillnader? Dryckesexperten Mats förklarar skillnaden

mellan Champagne, Cava, Crémant, Prosecco och andra typer av mousserande viner.

[Läs mer](#)



Drinkar med prosecco och andra bubbel.

Vill du blanda en drink av lite lyxigare slag? Då rekommenderar vi en drink som baseras på mousserande vin då de blir både lyxiga och fräscha. Här listar vi 10 bubbeldrinkar.

[Läs mer](#)



Vegetariska tilltugg till prosecco.

Friterad zucchini med 3 sorters såser: vitlöksdipp, srirachadipp och tryffelmajjo. Prova även receptet på brynt, vispat smör på bröd eller kex.

[Läs mer](#)
