

APPELLATION

D.O.C. Prosecco

VINGÅRDENS LÄGE

*Druvorna kommer ifrån D.O.C. området Glera i Veneto.
Producers i Canelli, Piemonte av Bosca*

DRUVSORTER

Glera min 85%

VINFRAMSTÄLLNING

Manuellt skördat i september när druvorna nått rätt mognad, varefter man lätt pressar druvorna.

FERMENTATION

Druvans karaktär bevaras genom en andra fermentering i trycktankar enligt en metod framtagen av Federico Martinotti, även känd som Charmantmetoden.

LAGRING

2 månader i rostfria ståltankar, sedan 1 månad på flaska innan den presenteras för marknaden.

ALKOHOLHALT

11,50 % Vol.

SYRAHALT

5 g/l

RESTERANDE SOCKERHALT

11 g/l

VINETS KARAKTÄR

Färgen är ljus strågul och framhäver ett fint pärlande vin som briljerar med en härlig doft och smak av citrus och mogen frukt.

PASSAR TILL:

*Välkomstdrink som också går utmärkt till alla typer av fisk och skaldjursrätter.
Bra val till Sushi, och även till ostar.
Trendigt att låta den gå som en röd tråd genom hela sittningar.*

SERVERAS VID:

6-8°C



Importör

*Bonda AB
Holmängan 150
442 71 Kärna
Kontakt: Niklas 0731-587981 & Bo 0727-226787
info@bonda.se
www.bonda.se*

Vingård

*Bosca S.p.A
Via Luigi Bosca 2
14053 Canelli (AT), Italy
info@bosca.it
www.bosca.it*