

La Cuvée – Spumante - Collalto

Producent: Collalto

Område: Conegliano Valdobbiadene

Appellation: Spumante Extra Dry (IGT)

Land: Italien

Druer: Manzoni Bianco, Riesling Renano & Glera

Jordbund: Blanding mellem lerjord og kalksten

Vinifikation: Martinotti/Charmat metoden

Restsukker: 15 g/l.

Syreindhold: 5,5 g/l.

La Cuvée er entry-level ved Collaltos bobler. Vinen blev i starten lavet som en limited edition, som skulle markere, at vingården fylder officielt 1000 år inden for vindyrkning i 2057. Men da de frigav den blev den nærmest revet væk. Siden dengang er den efterfølgende blevet en fast del af sortimentet.

Denne mousserende er et glimrende eksempel på, hvor alsidig en mousserende vin kan være, hvis den består af forskellige hvide druer. Den fremstår indbydende strågul i farven, mens den lokker med sine slanke, kontinuerlige fossende perler. Dens duftende kompleksitet på næsen matches af en sprød gane med en ligetil og selvsikker smag.

Om producenten

Navnet Collalto er i over 1000 år blevet forbundet med Treviso området og et af områdets mest noble og prestigefulde navne hvad angår vin fra området. Således er der altså tale om et af de ældste navne overhovedet inden for dyrkning af vin i Italien.

Selve vingården, der ligger nogle få kilometer fra det gamle slot, er opført i østrigsk stil, hvilket tydeligt ses i forhold til de omkringliggende bygninger, hvor vingården skiller sig markant ud. Ved første øjekast minder det mest om en kaserne, i og med at det er en 4-længet gård af betragtelig størrelse.

