

Dame – Prosecco Superiore - Collalto

Producent: Collalto

Område: Conegliano Valdobbiadene

Appellation: Prosecco Superiore Dry Millesimato Conegliano Valdobbiadene (DOCG)

Land: Italien

Druer: Glera

Jordbund: Blanding mellem lerjord og kalksten

Vinifikation: Martinotti/Charmat metoden

Modning: 1-2 måneder i ståltank, derefter 1-2 måneder i flaske

Restsukker: 25 g/l.

Syreindhold: 5,5 g/l.



Collaltos Prosecco Superiore D.O.C.G. Dry Millesimato er den Prosecco i vingårdens sortiment med det højeste indhold af restsukker. De 25 gram restsukker per liter danner grundlag for den perfekte balance, og proseccoen bevarer den klassiske kvalitet og skarphed, alt imens den fornemmes silkeblød i munden.

Denne Prosecco har en frisk og frugtig smag med et strejf af citrus og grønne æbler, efterfulgt af en dejlig sødmefyldt afslutning. Vinen har små, delikate og langvarige bobler der akkompagnerer aromaerne fantastisk.

Druerne bliver dyrket på deres mest sydlige del af bakken ved San Salvatore. Druerne bliver plukket meget senere end de andre druer for at sikre, at druerne får et større sukker indhold, hvilket skaber en fantastisk, frugtrig Prosecco, som oftest bliver serveret til damerne på San Salvatore. Dette er grunden til at den har fået navnet Dry Prosecco Dame, som en hyldest til damerne fra fordums tid og til dem i dag.

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.