

Prosecco Rosé - Collalto

Producent: Collalto

Område: Conegliano Valdobbiadene

Appellation: Prosecco Rosé Extra Dry Conegliano Valdobbiadene (DOC)

Land: Italien

Druer: Glera 90 % Pinot Nero 10 %

Jordbund: Sand- og lerjord på en klippebund

Vinifikation: Martinotti/Charmat metoden

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

Restsukker: 14 g/l.

Syreindhold: 5,5 g/l.

Denne mousserende rosé er beklædt i pink ligesom roser, perfekt til foråret og sommer, frisk, frugtrig med hints af modne hindbær duftende i munden.

Vinen har med sine 14 gram restsukker pr. liter den perfekte mængde til at skabe en velbalanceret smag, som både er frisk og med en behagelig kælende syre.

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.

