



La Tordera Prosecco Spumante Brut 200 ml.

Veneto, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Een mild klimaat. De bodems aan de oevers van de Piave bestaan uit zand en kiezel.

VINIFICATIE: De stille wijn ondergaat een korte tweede vergisting in afgesloten roestvrijstalen tanks.

DRUIVEN: glera (95%), chardonnay (5%)

GEUR & SMAAK: Licht, fris en fruitig met aroma's van appel, mediterrane kruiden, acaciabloesem en een fijne, levendige mousse.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker om zo te drinken of bij borrelhapjes. Ook ideaal om cocktails mee te maken. Vanwege het handige kleine formaat natuurlijk zeer geschikt voor picknicks, strand, festivals, bars en minibars.

WEETJE: De prosecco-druif wordt tegenwoordig officieel 'glera' genoemd om het onderscheid tussen de druif en het gebied duidelijker te maken voor de wijn drinker.

La Tordera
PROSECCO VALDOBBIADENE



In het plaatsje Vidor in de heuvels van Valdobbiadene ligt het domein van La Tordera, waar Bepi Vettoretti in 1918 zijn eerste wijnstokken plantte. Tegenwoordig omvat La Tordera een kleine 70 hectare en maakt verschillende prosecco's: de populaire frizzante en verschillende soorten spumante. La Tordera streeft ernaar om prosecco te maken op een zo natuurlijk mogelijke wijze. Zo heeft La Tordera als enige wijnhuis in de Veneto een CasaClima-certificaat. Dit betekent dat het wijnhuis gebouwd is met behulp van eco-duurzame materialen en methoden. Zo maken ze gebruik van zonnepanelen om zelf energie op te wekken en recyclen ze het water dat ze in de wijngaard gebruiken. Ook maakt La Tordera zo min mogelijk gebruik van sulfiet en worden de flessen en labels gemaakt van gerecycled glas en papier. Het resultaat: pure en frisse mousserende wijnen.