



La Tordera Valdobbiadene Prosecco Superiore Serrai Extra Dry

Veneto, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Een mild klimaat. De druiven groeien op de flanken van de heuvels rond Vidor. De bodem is heterogeen met verschillende soorten kiezels.

VINIFICATIE: Na de vergisting van de druiven tot stille wijn volgt de tweede vergisting van vier weken in afgesloten tanks waarbij de mousse ontstaat.

DRUIVEN: glera, bianchetta, perera, verdiso

ALCOHOL PERCENTAGE: 11,50%

GEUR & SMAAK: Strogele wijn met groene reflecties en een fijne mousse. De geur is fruitig en floraal met peer en lelie en de smaak is fris en fruitig met een mooie balans tussen zoet fruit en zuren.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 8°C in een witte wijnglas bij risotto met schaal- en schelpdieren en groene asperges, coquilles omwikkeld met rauwe ham uit de oven of krokant gebakken pancetta met pruimen.

WEETJE: Serrai betekent zoets als kippenren en de gelijknamige wijngaard ligt vlakbij het oorspronkelijke huis van de familie Vettoretti.



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.