



La Tordera Valdobbiadene Otreval Rive di Guia Extra Brut

Veneto, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Een zacht klimaat. De wijngaarden liggen in Rive di Guia, op oude, kleiachtige en diepe bodems op 300 m hoogte. Het steile terrein ligt op het zuiden; het hoge temperatuurbereik geeft de druiven een uitgesproken evenwicht en frisheid.

VINIFICATIE: De druiven worden zachtjes en in hun geheel geperst. De tweede vergisting vindt plaats in stalen kleine stalen afgesloten tanks gedurende ten minste 90 dagen. Er is helemaal geen suiker aan de most toegevoegd.

DRUIVEN: glera

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Fruitige hints van wilde appel, met aroma's van witte bloemen. De smaak is intens en goed gestructureerd, met een aangename zure frisheid. De wijn heeft een zeer fijne, zachte mousse.

SERVEERSUGGESTIE: Deze wijn past uitstekend bij vele voorgerechten en visgerechten.

WEETJE: Otreval heeft het vermogen om te evolueren; in de loop van de tijd onthult deze wijn nieuwe aromatische profielen en neemt de complexiteit toe.

**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.