



La Tordera Prosecco Spumante Saomi Brut 0,2l.

Veneto, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Een mild klimaat. De druiven zijn afkomstig van de wijngaard Saomi, bij het dorpje Bigolino in Valdobbiadene. Er heerst een relatief koel microklimaat en de bodem bestaat uit zand en kiezel.

VINIFICATIE: De tweede vergisting vindt plaats in kleine, afgesloten roestvrijstalen tanks.

DRUIVEN: glera

ALCOHOL PERCENTAGE: 11,00%

GEUR & SMAAK: Fris en floraal, maar ook zacht en romig met een elegante mousse, rijp wit fruit en een mooie mineraliteit.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren als aperitief, daarnaast zeer verrassend bij visgerechtjes, pastasalades en gegrilde groentes.

WEETJE: De naam La Tordera is afgeleid van de lijsters die in de wijngaarden overwinteren.



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.