



La Tordera Asolo Prosecco Superiore Extra Brut A3

Veneto, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Een mild klimaat. De druiven groeien op diepe, kleiachtige bodems die zijn ontstaan uit zandsteenformaties en op lichtere bodems die gevormd zijn door rivieren en gletsjers en een hoog gehalte aan stenen en grind hebben.

VINIFICATIE: De druiven worden zacht als hele trossen geperst. De most vergist met geselecteerde gisten bij 18 °C, gevolgd door een tweede gisting in roestvrijstalen autoclaven gedurende minimaal 30 dagen voor een fijne mousse.

DRUIVEN: glera

ALCOHOL PERCENTAGE: 11,00%

GEUR & SMAAK: Helder strogeel van kleur en een fijne, elegante mousse. Delicate aroma's van witte bloemen zoals acacia en wit fruit, met subtiel citroenschil in de bijzonder droge afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Een ideaal aperitief, maar ook een uitstekende combinatie met gegrilde of gefrituurde visgerechten.

WEETJE: De 'A3' in deze prosecco verwijst naar het restsuikergehalte van slechts 3 g/l. Dankzij die uiterst droge stijl komt het karakter van de Asolo-heuvels optimaal tot zijn recht.



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.