La Tordera Prosecco Frizzante

Veneto, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Een zacht klimaat. De wijngaarden voor de frizzante liggen op vlakke grond, rondom de Azienda.

VINIFICATIE: Een prosecco frizzante ondergaat een korte tweede vergisting - minder dan één maand – in afgesloten roestvrijstalen tanks. Hierdoor is de druk op de fles bij een frizzante minder dan 3 bar en is de mousse lichter.

DRUIVEN: glera

ALCOHOL PERCENTAGE: 10,50%

GEUR & SMAAK: Aroma's van acacia en frisse appel, peer en perzik. Zacht bruisend, lekker bloemig, fris en niet te droog.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren als aperitief en bij lichte borrelhapjes.

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

Vegan

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.

Kwast
WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978