



La Tordera Prosecco Spumante Alnè Extra Dry

Veneto, Italië

KLIMAAT & TERROIR: De wijngaarden liggen in Vidor (Treviso), de plaats waar La Tordera gevestigd is. De bodem bestaat hier uit zilte klei en zand. In de Veneto heerst een gematigd maritiem klimaat, dat wordt beïnvloed door de Adriatische Zee.

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

DRUIVEN: glera, chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 11,00%

GEUR & SMAAK: Fris en levendig met een elegante mousse, iets bloemige tonen, rijpe peer, appel en perzik.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk als feestelijk aperitief, bij en als culinaire begeleider van voorgerechten, salades en prosciutto met meloen.

WEETJE: Deze prosecco is vernoemd naar de wijngaard Alnè, die naast het wijnhuis gelegen is. Alnè is afgeleid van het Keltische 'Al Han', wat 'bron van water' betekent. Het is de plaats van de eerste nederzettingen van de bevolking van Vidor.



**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.