



La Tordera Valdobbiadene Prosecco Superiore Spumante Brunei Brut

Veneto, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Een zacht klimaat. De wijngaarden liggen in Vidor, een van de 15 gemeentes van de Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

VINIFICATIE: Tweede vergisting in kleine stalen afgesloten tanks gedurende een maand. Het totale gehalte aan suiker ligt op ongeveer 8 gram per liter.

DRUIVEN: glera, bianchetta, verdiso

ALCOHOL PERCENTAGE: 11,00%

GEUR & SMAAK: Levendig en fris met aroma's van appel, peer, lychee, jasmijn en tijm. De smaak is mooi droog met een fijne mousse.

SERVEERSUGGESTIE: Een verrassende combinatie met lichte voorgerechten zoals garnalen met munt en limoensap. Ook goed inzetbaar tijdens een lichte lunch.

WEETJE: De druiven voor deze prosecco komen uit het plaatsje Colbertalda, nabij Vidor. Het gebiedje wordt 'Brunei' genoemd, naar de eeuwenoude locatie waar de Latijnse 'prunus' (pruim) werd verbouwd.



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.