



# La Tordera Spumante Cuvée di Gabry Rosé Brut

Veneto, Italië

**KLIMAAT & TERROIR:** Een mild klimaat. De bodems aan de oevers van de Piave bestaan voornamelijk uit zand en kiezel.

**VINIFICATIE:** Na een korte schilnweking voor de zalmroze kleur worden de druiven vergist. De tweede vergisting vindt plaats in afgesloten roestvrijstalen tanks.

**DRUIVEN:** merlot, incrocio manzoni

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 11,50%

**GEUR & SMAAK:** Aromatisch, zacht en fris met smaken van aardbei, pruimen, framboos, viooltjes, salie en roze peper. De mousse is fijn en aanhoudend.

**SERVEERSUGGESTIE:** Superfeestelijk aperitief, maar ook culinair goed inzetbaar bij spannende gerechten zoals risotto met aardbeien, gebraden beef met kersen en bij fruitdesserts.

**WEETJE:** Deze Spumante is vernoemd naar Gabriella Vettoretti, vanwege de kleur die aan haar rode haar doet denken. Gabry staat ook op de fles afgebeeld.



**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.