

Carlo Prosecco Brut Millesimato DOC, V8+

Carlo Prosecco Brut Millesimato produceras endast under bra år och bara utvalda och de bästa druvorna får bli Carlo Prosecco Brut Millesimato. Jordmånen här på den venetianska platån består av silt och lera som bidrar till den fina och pigga syran i detta mousserande vin. Närheten till havet och de stora temperaturskillnader mellan dag och natt är en annan viktig faktor som tillför mer eleganta aromer. Genagricolas V8+(Ottopus) vingårdsprojekt grundades 2010 som en förlängning av Tenuta Sant`Anna i ett led av att kunna erbjuda mousserande viner som framställs enligt charmat-metoden. Denna metod innebär att kolsyrejäsningen sker i trycktank och inte i flaskan. Carlo Prosecco Brut Millesimato har en sockerhalt på endast 8 gram per liter och faller således in som den mest "torra" inom kategorin Prosecco.



Årgång	2023
Druvsort	Glera
Alkoholhalt	11%
Produkttyp	Mousserande
Ursprung	Sydöstra Veneto
Producent	V8+
Altitud	30-40 m ö h
Jordmån	Silt och lerjordmån
Skördeuttag	4000 vinrankor per hektar
Jäsning & maceration	Efter skörd får druvorna en varsam pressning i pneumatiska pressar och druvskalen separeras omgående från vinmusten. Jäsning sker sedan i temperaturkontrollerade rostfria ståltankar.
Utveckling och lagring	Vinet förs sedan in i autoklaver där vinet genomgår omvandlingen till ett mousserande vin genom martinotti-metoden.

Kommentar

Färg: Gul färg

Doft: Fruktig doft av gröna äpplen, päron och jasmin.

Smak: Fruktig smak av gröna äpplen, päron, jasmin och toner av mandel. Vinet har en pigg syra med angenämnt avslut.

Passar till: Servera gärna detta vin till charkuterier, till krämiga ostar eller varför inte till pasta med kallrökt lax, färskost och spenat.

V8+

Carlo Prosecco Brut Millesimato produceras endast under bra år och bara utvalda och de bästa druvorna får bli Carlo Prosecco Brut Millesimato. Jordmånen här på den venetianska platån består av silt och lera som bidrar till den fina och pigga syran i detta mousserande vin. Närheten till havet och de stora temperaturskillnader mellan dag och natt är en annan viktig faktor som tillför mer eleganta aromer. Genagricolas V8+(Ottopus) vingårdsprojekt grundades 2010 som en förlängning av Tenuta Sant`Anna i ett led av att kunna erbjuda mousserande viner som framställs enligt charmat-metoden. Denna metod innebär att kolsyrejäsningen sker i trycktank och inte i flaskan. Carlo Prosecco Brut Millesimato har en sockerhalt på endast 8 gram per liter och faller således in som den mest "torra" inom kategorin Prosecco.