

Bosco di Fratta

Art nr. 1920

Prosecco Superiore Docg

Conegliano – Valdobbiadine

Brut Millesimato

Karaktär	Halmgul i färgen med grönaktiga nyanser. Små och långvariga bubblor. Päron, gröna äpplen och citrus öppnar sig i vinets bouquet med en lätt ton av små vita blommor. Mycket frukt i smaken och behaglig syra. Ett raffinerat vin för den som söker ett mycket torrt mousserande vin som avnjuts för sin eleganta och essentiella smakstil.
Servering	Vid ca 5-8 grader. Ideal som aptitretare till förrätter och tilltugg eller som sällskapsvin. Denna mycket torra Prosecco är även utmärkt till skaldjur, ostron och andra fiskrätter.
Druvsort	100% Prosecco (Glera)
Odlingsområde	Colline del Feletto, mellan Conegliano och Valdobbiadine
Producent	Sanfeletto Casa Vinicola
Vinifiering	Jäsning under kontrollerad temperatur, med urvalda jäster. Charmat-metod under 60 dagar i låg temperatur till nästan total eliminering av sockerhalten.
Lagring	Ståltank
Hållbarhet	Ska drickas inom de första åren.
Alkoholhalt	11,50%
Sockerhalt	4 g/l

Om vingården

I tre generationer har Vingården Sanfeletto producerat vin av druvan Glera som ger det fantastiska mousserande vinet Prosecco. Eftersom gården befinner sig i hjärtat av bergstrakterna mellan Conegliano och Valdobbiadine klassificeras Proseccon som ”Conegliano-Valdobbiadine Docg” som är ett vin i sjärnklass på Prosecco himlen. Ett noga kvalitetsarbete och mycket omsorg om plantagen utmärker denna familjeägda vingårds arbete och vi kan se att resultaten är mer än tillfredsställande.