

Sigva

Rizzardi Prosecco Extra Dry

Artikelnummer: 77099

Ursprung: Venetien, Prosecco DOC

Druva: 100% Glera

Årgång: NV

Volym: 750 ml

Förpackning: Glasflaska med naturkork

Kategori: Mousserande vin, Vegan



Smakbeskrivning:

Raffinerad och subtil Prosecco, med typisk fruktig stil. Observera att det är en "Extra Dry", vilket betyder att den är lite sötare, än ett vanligt mousserande vin i "Brut-stil". Det är inte sött, eftersom syran är hög och smaken välbalanserad. Dess lilla extra uns socker i gör den till ett bra val till desserter.

Skörd/Vinifikation:

Av-stjälkning, krossning och pressning i en pneumatisk press. Man använder sig av Charmatmetoden och låter vinet jäsa ca 20 dagar vid en temperatur av 15 ° C till 16 ° C. Vinet får sedan mogna på rostfri ståltank i ytterligare 2-3 månader.

Passar till:

Utmärkt som aperitif till "finger foods" men även till färsk fisk och skaldjur.

Information om producent:

Guerrieri Rizzardi skapades 1913 då "Grand Dame", Giuseppina Guerrieri, med gård och vinodling i Bardolino gifte sig med Greven Carlo Rizzardi med vingård i Negrar (båda belägna i regionen Venetien). Idag äger familjen även en gård i Soave, som köptes 1977 av den svenske Amiralen, Olof Henning Lorenz Hammargren, som på 40-talet drog sig tillbaka till det privata och började odla vin i Soave och jobba som korrespondent för det svenska exportrådet och Systembolaget. Familjen äger också en gård i Valdadige där man endast tillverkar ett Chardonnay.