



Prosecco Valdobbiadene DOCG Superiore Spumante Brut „Collagù”



Collagù is een Superiore Prosecco uit de streek Valdobbiadene in Veneto

De heuvels van Valdobbiadene worden al enkele eeuwen beschouwd als de ideale biotoop van de proseccodruif, die zijn naam ook aan de wijn heeft gegeven. De echte oorsprong van de druif is onbekend, maar geruchten doen de ronde dat ze al werd aangeplant door de oude Romeinen. Sinds 1992 moet de Prosecco uit 100% Gleradruif gemaakt worden.



Ons Assortiment





Prosecco Collagù Superiore Valdobbiadene

Streek:

Valdobbiadene - Veneto – Italië

Druiven:

100% Glera

Productiezone:

De druiven komen van op de heuvels rond het dorp Valdobbiadene. Ondergrond is van kalksteen en zandgronden

Vinificatietechniek en rijping:

Aan het maken van deze Prosecco wordt veel zorg besteed. De druiven worden zachtjes geperst en vervolgens gefermenteerd bij een gecontroleerde temperatuur van 10 graden. De most wordt geklaard, waardoor er een mooi en zuiver sap overblijft. Via de Charmat methode wordt er koolzuur in de wijn gespoten, dit gebeurt in roestvrijstalen tanks

Kleur:

Lichtgele kleur met groene reflecties.

Boeket:

Fruchtig, met subtiele aroma's van appel, peer blauwewegen en amandelen.

Smaak:

In de mond een volle zachte schuimwijn met schitterende pareling. Mooi evenwicht in de mond met noties van amandelen die typisch zijn voor de glera druif. Zeer zachte afdrank.

Ideale temperatuur:

6/8 °C

Passend bij:

Aperitief – antipasta - gevulde pasta met spinazie en roomkaas - peccorino met honing
– bruscetta met tomaten en balsamico - Italiaanse ham