

”Vihdoin vaaleanpunaisena”

Tarina Prosecco Brut valmistetaan Glera-rypäleestä, mutta lainmuutos mahdollistaa Pinot Noir –rypäleen käytön ja tuloksena on heleä vaaleanpunainen hurmaaaja. Kymmenen prosenttia Pinot Noiria ja tulos on hienostuneen vaaleanpunainen. Soligo Prosecco valmistetaan tankkikäymismenetelmällä. Käymisessä viinin lämpötila pidetään alhaisena ja käyminen hitaana, jotta viinin maksimaalinen hedelmäisyys saadaan säilytettyä. Soligo Prosecco Treviso Rosé on tyylikäs ja trendikäs valinta alkumaljaksi.

Tuottaja Cantina Colli del Soligo on osuuskunta, jonka 600 jäsentä kasvattavat rypäleitä Trevison alueella yli tuhannen hehtaarin alalla. 15 000 tonnista rypäleitä tärkeimmällä sijalla on lajike Glera (85 %), josta tehdään Prosecco usealla alkuperämerkinnällä kuten Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G., Asolo Prosecco D.O.C.G. ja Prosecco DOC Treviso. Osuuskunta tuottaa myös lajikkeita Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Merlot, Raboso, Pinot Nero, Cabernet Franc ja Cabernet Sauvignon. Osuuskunta on perustettu 1957 ja se on ponnistellut pitkään tuottaakseen huippulaatua Proseccon sydänmailla Conegliano Valdobbiadene:ssä, joka on luokiteltu maailmanperintökohteeksi.

VÄRI Kirkas, hienostuneen kepeä vaaleanpunainen väri

TUOKSU Tuoksu antaa metsämarjoja, trooppisia hedelmiä, ruusuja, orvokkeja ja yrttejä

MAKU Kuiva, raikkaan hapokas, metsämarjainen, herukkainen, helposti lähestyttävä ja tasapainoinen

KÄYTTÖVINKIT Tyylikäs, trendikäs aperitiivi. Meren antimet, kala, hienostuneet leikkeleet ja miedot juustot ovat erinomaista seuraa tälle viinille, jota voi kokeilla myös erikoisten ja erityisten etnisten ruokalajien kera. Tarjoile hyvin viilennettynä.



VIINITYYPPI	Kuohuviinit	PAKKAUSKOKO	6 pll
RYPÄLEET	Glera 90% Pinot Nero 10%	PULLONSULJENTA	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Cantina Colli del Soligo	PULLON KOKO	0,75 l
ALKOHOLIPITOISUUS	11,5%	TUOTENUMERO	184012
SOKERIPITOISUUS	11,5 g/l		

SAATAVILLA SEURAAVISTA TUKUISTA

