



Canevel Valdobbiadene Brut DOCG

Canevel on premium Proseccode tootja Valdobbiadene piirkonnast, Prosecco piirkonna südamest.



Valdobbiadene on iidne viinmarjakasvatuspriirkond, mis asub 50 km kaugusel Veneetsiast. Märkmed esimestest Proseccodest sellest piirkonnast on aastast 1772. DOC staatus alates 1969. aastast ja alates 2009 DOCG.

2010.a. muutus Prosecco vahuveini nimeks ja enam ei tohtinud seda kasutada viinamarja nimenä. Viinamari, millest selles piirkonnas Prosecco vahuveini tehakse, tuntakse Glera nime all.

Canevel Bruti puhul on viinamarjad pärit merepinnast 250 m kõrguselt, kasutatud on ainult käsitsi korjet, Charmat' meetodit ja madalal temperatuuril kääritamist. 10% ulatuses segatakse sisse Chardonnay sorti andmaks veinile täidlust ja troopilist iseloomu.

Kirjeldus

Värskendav ja puuviljane aroom, esile kerkivad eksootilised puuviljad, passion, ananass ja tsitrusviljad. Tiheda peene mulliga kontsentreeritud maitsega prosecco, mis on värsk ja elegantne, kuiva stiiliga ning hea värskendava happesusega. Pikk puuviljane järelmaitse.

Serveerimissoovitus

Ideaalne aperitiiv ja seltskonnajook. Sobib hästi valge kala ja Aasia toidu juurde. Serveerida 6 °C juures.

TOOTEKIRJELDUS

TÜÜP	Vahuvein
ALKOHOLISISALDUS	11,0 %
TOOTJA	Canevel
MAA	Itaalia
VIINAMARJASORT	90% Glera, 10 % Chardonnay
PAKENDI MAHT	0,75 l
PAKENDILIIK	Pudel
MAGUSUS	Kuiv