

Casa Canevel Prosecco Doc Brut



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

Valdobbiadene on iidne viinmarja kasvatamise piirkond, mis asub 50 km Veneetsiast. Märkmed esimestest Prosecco-dest sellest piirkonnast on aastast 1772.

DOC staatus 1969 aastast ja alates 2009 DOCG. 2010 muutus ka Prosecco veini nimeks ja enam ei tohtinud seda kasutada viinamarja nimena. Viinamari, millest selles piirkonnas Prosecco vahuveini tehakse tuntakse Glera nime all.



Toote iseloomustus

Canevel Brut puhul on viinamarjad pärit 250m kõrguselt merepinnast, kasutatud on ainult käsitsi korjet, Charmat meetodit ja madalal temperatuuril kääritamist.

Maitseomadused ja aroom

Värskendav ja puuviljane aroom, valged lilled, tsitrusviljad, troopilised puuviljad. Aroomilt heas tasakaalus, ei ole ülevoolavalt lilleline. Tiheda, peene mulliga kontseentreeritud maitsega Prosecco, mis on värsk ja elegantne, kuiva stiiliga ning hea värskendava happesusega.

Pikk puuviljane tasakaalus järelmaitse.

Serveerimissoovitus

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

TOOTEKIRJELDUS

TÜÜP	Prosecco
ALKOHOLISISALDUS	11,0 %
TOOTJA	Canevel
KORK	Naturaalne kork
MAA	Itaalia
VIINAMARJASORT	Glera
PAKENDI MAHT	0,75 l
PAKENDILIIK	Pudel
MAGUSUS	Kuiv