

ZIMOR PROSECCO ROSÉ EXTRA DRY

Art. nr 1027124

Pris 99,90 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent C & C

Ursprung Prosecco Treviso, Italien

Varukategori Mousserande rosé

Förslutning Naturkork

Druvor Glera 85%, Pinot Noir 15%

Alkoholhalt 11%

Sortiment Restaurang

Karaktär Zimor Prosecco Rosé Extra Dry har fruktig doft med inslag av nektarin, smultron, hallon, örter, blodapelsin och en fläkt av blommor. Smaken är fruktig med viss fruktsötma och toner av smultron, hallon, blodapelsin och ett stråk av mandelmassa och blommor.

Tillverkning Druvorna till detta vin kommer från området prosecco och efter den första jäsningen genomförs genom tillsats av jäst och socker en kolsyrebildande andra jäsning i en sluten trycktank (tankjäsningemetoden eller Charmat). Genom att de blå Pinot Noir druvorna får urlaka i musten under en tid får vinet en rosa färg. Extra Dry innebär att vinet har en restsötma på mellan 12-17 gram per liter.

Passar till Perfekt som sällskapsdryck eller som välkomstbubbel. Även till lättsamma sallader och fiskrätter.

Information C&C är ett dynamiskt och intressant vinföretag som ägs av den italienska familjen Coassin. De har tre vinproduktionsanläggningar där man producerar en rad olika vinvarumärken. Tenuta Sancarli ligger i Venetien, Japo i samma region, närmare bestämt i Valdobbiadene (området Prosecco) och slutligen Malpasso som ligger mellan Nola och Tufo i Kampanien.

