

Negroni - Prosecco del Montello, Spumante

Land	Italië
Herkomstgebied	Veneto
Wijnmaker	Negroni
Wijnhuis	Negroni
Wijnschrijving	De Prosecco del Montello van Negrone wordt gemaakt van de prosecco-druif en volgens een wat speciale methode : de methode Charmat of 'cuve close'.

Deze methode houdt in dat de tweede gisting in een gesloten tank plaatsvindt, waarbij het door die gisting geproduceerde koolzuurgas gaat oplossen in de wijn. Door het veel grotere volume van de tank, zal deze tweede gisting veel sneller verlopen dan bij vb. champagne (dat een tweede gisting op fles kent), maar het resultaat is in het algemeen iets minder fijn dan bij champagne. Wel resulteert deze methode in een schuimwijn die veel fijnere belletjes en een romiger mousse heeft dan champagne. Ook de smaak is minder agressief-scherp dan champagne, eerder zacht verfrissend door de mooi aanwezige zuren.



Blend	100 % prosecco
Kleur	Bleekgeel, fijne mousse
Geur	Een fijne neus met wat citrus maar ook een vleugje amandel
Smaak	Zacht bruisend, bloemig van geur, fris en droog van smaak.
Afdronk	Een lange afdronk die het zachte karakter van de wijn benadrukt.

Wijn/spijscombinatie Prosecco is de ultieme Italiaanse terras- en aperitiefwijn

Vinificatie

Bewaarpotentieel Tot 3 jaar na oogst. Perfect drinken: nu