

Prosecco Spumante extra dry piccolo

Kuohuviini, Erikoispullokoko / Rypäleet: Prosecco

4.55 €

Kuvaus

Klassinen Prosecco parhaista rypäleistä Coneglianon ja Valdobbiadenen alueilta. Rypäleiden hellävaraisen puristamisen ja matalassa lämpötilassa (18-20°C) cuvé close – eli tankkikäymismenetelmällä suoritettua käymisen ansiosta saadaan raikas ja hedelmäinen lopputulos. Väriltään kirkas, vaalean oljenkeltainen, pieni- ja tiheäkuplainen. Tuoksussa aromikkuutta, öljymäistä hedelmää, persikkaa ja aavistus parfyymisyyttä. Maultaan kuiva, miellyttävän hapokas, raikas, melko runsas ja tasapainoisen hedelmäinen maku. Jäännössokeria 10 – 12 g/l. Monikäyttöinen aperitiivi, sopii myös juomasekoituksiin sekä seurustelujuomaksi pienen jäännössokerimäärän tuoman miellyttävän pyöreiden vuoksi. Suositellaan nautittavaksi 6 – 8°C lämpötilassa.

Tuottaja

Vini Tonon

Vini Tonon on Pietro Tononin vuonna 1936 perustama yritys, jossa noudatetaan yhä edelleen hänen tärkeitä opetuksiaan: jatkuva tutkimus, suuri huomio viinitarhojen terveyteen ja hoitoon, vuosikertojen erilaisuuksien huomioimien ja huolellinen käsittely kunnioittaen rypäleen ominaisuuksia. Nykyään näitä seikkoja tukevat tekniset innovaatiot perinteiden ja tuotteen suhteen. Parhaiden viinien ikääntyminen ja kypsyminen tapahtuu pienissä tammitynnyreissä. Yritys on kuulunut Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.-järjestöön perustamisestaan lähtien. Vini Tonon sijaitsee Vittorio Venetossa, viehättävässä kaupungissa, joka sijaitsee Trevison maakunnassa, Coneglianosta pohjoiseen.



Ruoka: Kasvisruuat

Tuotenro: 2240400

Viivakoodi: 6419294096677

Tilavuus: 0,2 l

Alkoholi:

Laatikkokokoko: 24 pullo(a)

www.viinitukku.fi

