



# Villa Doral Prosecco DOC extra dry

Kuohuviini / Rypäleet: Glera

**13.75 €**

## *Kuvaus*

Valmistettu Glera -viinirypäleistä, Trevison maakunnassa vuodesta 1800 lähtien kasvatetusta alkuperäislajikkeesta. Viinivalmistuksessa kirkas rypälemehu erotetaan välittömästi kuorista tuoreuden ja tuoksun parantamiseksi. Viinin käyminen tapahtuu painesäiliöissä valittujen hiivakantojen avulla noin 60 päivän ajan 18 ° C: n lämpötilassa ennen jäädytystä, suodattamista ja pullottamista. Kirkas oljenkeltainen väri ja hienostunut kuplaisuus. Hedelmäinen viini, hieman trooppisen aromaattinen, aprikoosia, sitrusta ja akasiaa. Erinomainen aperitiivina ja aterioiden välillä. Se sopii erinomaisesti vihannes- ja kalaruokien sekä kevyiden ruokien kanssa. Jäännössokeri 15 g/l. Rypäleet: Glera 100%.

## *Tuottaja*

## Vini Tonon

Vini Tonon on Pietro Tononin vuonna 1936 perustama yritys, jossa noudatetaan yhä edelleen hänen viininteon periaatteitaan: jatkuva tutkimus, viinitarhojen kunnosta huolehtiminen ja rypäleiden ominaisuuksien korostaminen kaikissa viininteon vaiheissa. Nykyään näitä seikkoja tukevat uudet tekniset innovaatiot perinteiden ohessa. 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, Goneglianosta pohjoiseen.

**Ruoka:**

**Tuoteno:** 2070200

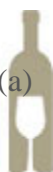
**Viivakoodi:** 8007615001110

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoko:** 6 pullo(a)

**VIINITUKKU**



[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)