NAUTIMUS

Carpene Malvolti Prosecco Conegliano-Valdobbiadene Brut

PÄRITOLU

Itaalia, Veneto

TOOTJA

Carpene Malvolti
– veinimaja on asutatud 1868 aastal Antonio Carpené poolt Conegliano linnakeses. 1878 aastal tutvustas ta Treviso piirkonnas vahuveinide valmistamise meetodit. Carpené Malvolti oli esimene veinikoda, kes kasutas 1924 aastal oma vahuveinide etiketil terminit „Prosecco di Conegliano“. Veinimaja kuulub siiani Carpené perekonnale.

VIINAMARJAD

100% Glera
– Treviso provintsi hele marjasort, mida peamiselt kasutatakse vahuveinide valmistamisel.

VEIN

Kerge, kuiv, puuviljaselt värskendav vahuvein
– värvilt roheka alatooniga kahvatukollane;
– aroom on puuviljaselt aromaatne ja värske. Tunda õunu, heledaid luuvilju ning valgeid sõstraid. Aroomilõppu kirgastab tsitruseline mineraalsus koos värskete roheliste ürtidega;
– maitse on mineraalselt puuviljane ja kerge, mineraalselt torkiva tsitruselise lõpuga. Tunda heledaid luuviljalisi, õunakoort, pirne, nektariine ja virsikuid koos aromaatsete ürtidega. Järelmaitse elavalt puuviljane ja pikk. Tsitruseliselt mineraalse värskendava maitselõpuga;
– viinamarjad on korjatud Conegliano ja Valdobbiadene külade ümbruses asuvatest, 200-300m kõrgusel merepinnast paiknevatest savi-liivakivise pinnasega veiniaedadest. Veini teistkordne fermentatsioon ja autolüüs leiab aset „Charmat“ meetodil roostevabast terasvaatides. Vein ei laagerdu tammevaatides.

VEINI SOOVITUS

Kerged kalast ja mereandidest valmistatud suupisted, salatid, eelroad, risotto ja kergelt grillitud juurviljad.

SERVEERIMISTEMPERATUUR

Jahutatult, 6-8 °C vahuveiniklaasist või väiksemast bordeaux’ tüüpi veiniklaasist.

ALKOHOLISISALDUS

11 %

MAHT

0.75L / kastis 6

0.75L

8003095000254

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.