

Spumante **MATTE** *Prosecco*



Spumante is de Italiaanse kwaliteitsbenaming voor een mousserende wijn die ten minste 11% alcohol bevat. (methode trationnelle).

Wijnhuis VIGNE MATTE: De wijngaarden van **Vigne Matte** liggen op de heuvels tussen de 300 en 350 meter boven de zeespiegel. Zij profiteren van een zachte zomerbries die 's zomers de hitte tempert, waardoor de juiste temperatuurvariatie tussen dag en nacht ontstaat wat heel belangrijk is voor de groei en het rijpingsproces van de druiven.

De wijnkelder is een ingenieus bouwwerk, dat grotendeels in een heuvel is aangelegd, waardoor het mogelijk is om de wijn op de juiste temperatuur op te slaan.

De kelder is uitgerust met de meest geavanceerde en moderne apparatuur voor wijnproductie: van de triltafel voor de geplukte druiven (bedoeld om de druiven tegen beschadiging door wrijving te beschermen, zodat aroma en geur intact blijven) tot aan de natuurlijke gisting en decanteertechnieken die gebruikt worden voor meer complexe wijnen.

De Prosecco (druif) is de meest bekende Italiaanse mousserende wijn. Deze wijn wordt met name gedronken als aperitief en... natuurlijk bij feestelijke gelegenheden.

De voorgestelde schuimwijn is voor 100% gemaakt van Prosecco druiven. De wijngaarden van deze Prosecco zijn gelegen in de Regio Veneto, in de omgeving van Venetië. Sedert de oogst 2009 heeft de Prosecco ook het DOC keurmerk.

De karakteristieken voor deze typisch Italiaanse wijn zijn;
Heldere lichtgele kleur met fijne twinkelingen.

Het bouquet is aantrekkelijk fruitig, met een lichte geur van witte bloemen en heel lichtjes getoast. De smaak is aansprekend, goed in balans en kent de voor de Prosecco druif typische lichte amandel tinten.

De most wordt verkregen door de druiven zacht te persen en onder gecontroleerde temperatuur van zo'n 10°C te laten fermenteren in inoxkuipen.



de fles € **12.75**