Bosco del Merlo, Prosecco Brut Millesimato D.O.C.



Een grootse Vintage Brut Prosecco in een mooie verpakking. Prosecco is de meest populaire mousserende wijn in Italië. Gemaakt van de glera druif in een micro-klimaat in het noorden van Treviso (Veneto).

Oorsprong: Het domein Bosco del Merlo ligt op de grens tussen Friuli en Veneto en geniet van een mild en gunstig klimaat, beïnvloed door de bries van de Adriatische Zee en de ideale temperatuurschommelingen van de Carnische Vooralpen. De wijngaarden van Bosco del Merlo zijn aangeplant op klei-kalkbodems, plaatselijk bekend als “caranto”, die de wijnen een kenmerkende mineraliteit en een grote aromatische complexiteit geven.

Druiven: 100% glera

Vinificatie: De wijnbereidingsmethode omvat een tweede gisting onder temperatuurcontrole bij ongeveer 13 °C gedurende meer dan 60 dagen, bekend als de Charmat-methode.

Degustatie: Hij verleidt met zijn sprankelende frisheid en delicate aroma's van groene appel, peer en acaciabloemen. In de mond biedt hij een mooie mineraliteit en een opmerkelijke persistentie, met een vleugje finesse en elegantie die hem tot een zeer verfijnde wijn maken. Zijn fijne en aanhoudende bubbels geven een gevoel van lichtheid en frisheid, perfect om de smaakpapillen te prikkelen.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Als aperitief, maar ook bij garnalen, vis en sushi en fruitige desserts.

- Suikertaart
- ...