

PROSECCO FRIZZANTE

MARCA TREVIGIANA IGT, COLLI NOBILI

**"Charmerende Prosecco med elegant, ren smag
og en lækker, blød mousse ..."**



Prosecco-druen

Prosecco-druen dyrkes næsten udelukkende i Veneto-provinsen i det nordøstlige Italien. Når druesorten dyrkes på marker med lidt hældning, og på en mager jordbund, kan den yde appetitvækkende friske, blomstrede vine en fin aroma af eksotisk frugt og gerne et karakteristisk strejf af mandel i eftersmagen.

Fra de bløde bakker i det østlige Veneto...

Colli Nobili betyder "de ædle bakker", og henviser til, at vinen er lavet på druer, som er dyrket på bakkeskråninger. Vinen stammer nærmere bestemt fra Marca Trevigiana-området i det østlige Veneto, hvor jordbunden er ler- og sandholdig, og helt perfekt til Prosecco.

Colli Nobili Prosecco Frizzante

Når der står Frizzante på etiketten, betyder det at vinen er perlende. Trykket i flasken er på ca 2,5 atmosfærer, hvilket giver en blød mousse og et ekstra pift af friskhed.

Vinen fremstår lys med gyldne reflekser og fine små bobler i glasset. Duften byder på friske nuancer af citrusfrugt, æble og melon. Smagen er behageligt tør og mellemfyldig, og afsluttes med en lille antydning af mandel.



Reception, studenterfest, skovtur, gadefest, bryllup, fødselsdag og så videre.....

Dette er en elegant og festlig boblevin, som ALLE vil synes om. Colli Nobili Prosecco Frizzante egner sig til alle festlige lejligheder. Vins behagelige lethed og friskhed gør den som skabt til velkomstvin, ledsager til pindemadder eller f.eks. retter med fisk, skaldyr eller fjerkræ. Den lækende smag gør også vinen særdeles velegnet som et glas i "utide".

Vinen åbnes nemmest ved brug af proptrækker.

Den lille vinkælder