



URSPRUNGLAND

Italien



Art. nr	Volym ml	Fl/krt
37DF301	750	6



## Dissegna Prosecco Extra Dry

Veneto

*Francesco Dissegna är tredje generationen vinodlare på familjegården i norra Veneto. Med en begränsad produktion och ekologiskt certifierade viner blir känslan av familjegård påtaglig och genuin.*

— Mattias Németh

Årgång  
2018

Alkohol  
11 %vol



### DRUVOR

100% Glera

### TILLVERKNING/ODLING

Familjen Dissegna vinstockar är planterade i kalkhaltiga lerjordar och i ett klimat påverkat av det närliggande Adriatiska havet. I de ekologiska vingårdarna används inga bekämpningsmedel utan endast grön gödning. Detta bidrar till vinstockarnas motståndskraft mot sjukdom och torka. Efter pressningen får vinet jäsa med gårdens egen jäst. En andra jäsnings, som ger moussen, sker i trycktankar, så kallat Charmat-metoden.

### KARAKTÄR

Fin, aptitretande mousse med en blommig doft där fruktiga inslag av gula äpplen, gråpäron och aprikos dominerar. Smaken är tydligt fruktig och citrusfrisk med en välbalanserad syra och bra eftersmak.

### PASSAR TILL

Utmärkt som aperitif med tilltugg eller som festligt alternativ till buffén. Passar även bra asiatiskt kryddade fisk och skaldjursrätter.

### OM PRODUCENTEN

I området mellan Veneto och Friuli, ett område med lång och välkänd vinodlartradition, ligger familjen Dissegnas vingård. Det var farfar Antonio som med sin stora passion för druvodling och vinmakning började producera viner i familjens namn 1925. Från 2006 har Dissegna arbetat fullt ut med ekologisk odling och produktion och är sedan flera år EKO certifierade, dessutom drivs hela gårdens energi med hjälp av solceller och idag är deras påverkan på miljön i stort sett obefintlig.

GASTRODEV

*Sans Frontières*

Med reservation för ändringar  
gastrodev.se

