



URSPRUNGLAND

Italien



Art. nr	Volym ml	Fl/krt
37DF385	750	6



San Michele 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
2020

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 herbicider eller bekämpningsmedel och användning av grön gödseloch växtbaserade produkter upprätthåller en hälsosam jord som bidrar till vinstockarnas motståndskraft mot sjukdom eller torka. Efter pressningen får vinet jäsa med gårdens lokala jäst och en andra jäsning 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 och passar 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 Dissegna's vingårdar Dissegna Vini och San Michele. Från 2006 har Dissegna arbetat fullt ut med ekologisk odling och produktion och är sedan flera år EKO certifierade. Men det miljövänliga arbetet på gården slutar inte där, sedan 2010 drivs hela gårdens energi med hjälp av solceller och idag är deras påverkan på miljön i stort sett obefintlig. Med en kombination mellan traditionell kunskap om jordbruket och med modern, miljövänlig teknik driver Francesco en vingård av yttersta kvalitet som följer naturens rytm.

GASTRODEV

Sans Frontères

Med reservation för ändringar
gastrodev.se

