

Follador - Treviso Extra Dry DOC Włochy, Veneto



Od 1769 roku, kiedy Giovanni Follador otrzymał nagrodę dla wina najlepszej jakości od Doży Wenecji, rodzina Follador pokornie kontynuuje swoje pasje, wyznaczając standardy włoskich win tworzonych z najwyższą troską i zaangażowaniem. W 1970 r. Gianfranco stworzył Follador Spumanti, stając się jednym z pierwszych producentów win musujących w regionie Valdobbiadene. Zaangażowanie i metody Gianfranco pozwoliły stworzyć niezwykle popularne wina wyjątkowej jakości. Firma od lat prowadzona jest rodzinnie przez Gianfranco i jego żonę Italię przy wydatnej pomocy czworga dzieci. Dziś Prosecco od Folladora serwowane jest gościom podróżującym Orient-Expressem czy odwiedzającym londyńską National Gallery. Prywatnie Gianfranco jest również pasjonatem czerwonych win. W swojej piwnicy tworzy jedne z najlepszych cabernetów, jakie można spotkać we Włoszech.

Opis wina:

Wino wykonane w całości ze szczepu Glera. Kolor jest jasnosłomkowy, bąbelki bardzo drobne, a piana delikatna. W nosie czuć czyste nuty owocowe i kwiatowe; dominuje zielone jabłko z niuansami kwiatów akacji i jaśminu. W ustach wino jest świeże, dobrze zbudowane i przyjemnie długie.

Znakomite wino na aperitif, do picia samo lub jako składnik koktajli. Warto spróbować go również z makaronami, risotto, rybami i skorupiakami.

Typ: Białe delikatnie wytrawne, musujące
Cukier resztkowy: 18,0 g/l.
Podawać w temperaturze 6 – 8 st. C

