

Spumante Prosecco DOC Extra Dry Valdo Włochy, Veneto



Winiarnia Pasqua Vigneti e Cantine została założona w 1925 roku. Wraz z wejściem do firmy drugiej generacji (bracia Carlo, Giorgio, Umberto Pasqua), która jeszcze dzisiaj jest u steru, Pasqua rozpoczęła ekspansję produktów na rynki światowe, rozpowszechniając tym samym włoską kulturę enologiczną. Obecnie jest to największa rodzinna (prywatna) winiarnia we Włoszech. Pasqua posiada winnice w kilku regionach winiarskich: Wenecja Euganejska (wł. Veneto), Sycylia, Apulia (wł. Puglia). Najwięcej win produkuje w regionie Wenecja Euganejska. Najbardziej znane wina z tej winiarni to: Morago, Amarone, Valpolicella, Lapaccio.

Opis wina:

Wino wykonano ze szczepu Glera, którego zbiór przypada zwykle na drugą połowę września. Delikatne tłoczenie i fermentacja w kontrolowanej temperaturze 18 st. C pozwala osiągnąć wyjątkowe walory smakowe. Później jeszcze następuje leżakowanie przez 3 m-ce w stalowych zbiornikach i 2 m-ce w butelkach. Kolor jasny żółto-słomkowy z zielonkawymi refleksami Bukiet delikatnie owocowy. Harmonijny smak, przypomina dojrzałe dzikie jabłka.

Wyśmienite jako aperitif, doskonale na każdą okazję. Szczególnie polecane do przystawek i dań z makaronem.

Typ: Białe, musujące, lekko wytrawne
Temperatura podawania: 6-8°C.

