

SERRE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG DRY

Cartizze is het neusje van de zalm binnen prosecco. Cartizze is één klein stukje binnen het Valdobbiadene gebied wat de perfecte ligging en bodem heeft voor de ontwikkeling van Glera.

Deze Cartizze van Serre komt dus ook van dit gewilde - en extreem dure - stuk grond en vertegenwoordigt het beste wat prosecco te bieden heeft.

Details

Druiven: 100% Glera - officiële naam van de prosecco-druif.

Vinificatie: De basiswijn wordt gemaakt van druiven uit het aangewezen Cartizze gebied in Valdobbiadene. Cartizze is dé plek om glera te verbouwen.

Tweede gisting: Charmat methode.

Suikergehalte: 30 gram/liter

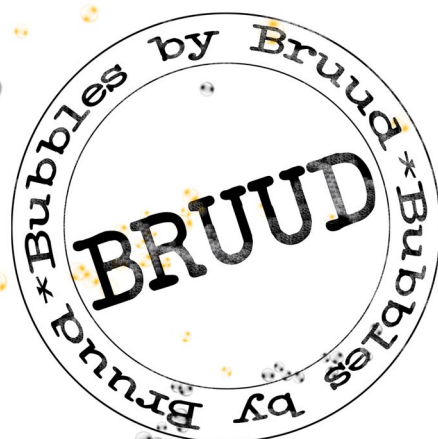
Alcohol: 11% vol.

Druk: 5 bar

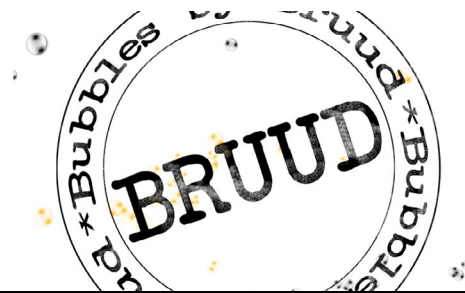
Proefnotities: Intrigerend bouquet van bloemen en honing. Smaak met plezierig zoetje, lang en zacht.

Verfijnd perlage.

Feestelijk aperitief of combineer met een niet te zoet dessert.



www.bubblesbybruud.nl



OVER SERRE SPUMANTI

Serre Spumanti is een echt boerenfamiliebedrijf dat centraal gelegen is in het meest heuvelachtige stuk van het Valdobbiadene gebied. Dit is het gebied waar prosecco oorspronkelijk vandaan komt en waar nu nog steeds de hoogste kwaliteit wordt gemaakt. Dit zijn ook de enige wijnen die het predikaat 'Prosecco Superiore DOCG' mogen dragen.

De betekenis van de naam 'Serre' is verbonden met de grond waarop de druiven worden verbouwd. Letterlijk staat de naam voor 'een vallei die zich opent en sluit.' De ligging van deze vallei draagt bij aan bijzondere prosecco's.

Niet voor niets is een groot deel van de wijngaard van Serre aangewezen als 'Rive'. Vergelijk dit met een Grand Cru status.

De vallei waar Serre naar vernoemd is, heeft namelijk de perfecte condities voor Glera, de druif waar prosecco van wordt gemaakt: de heuvels zijn extreem steil en dus vangen de druiven veel zon en zijn er grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht.

Hierdoor kunnen de druiven zich optimaal ontwikkelen.

Dit resulteert in krachtige, uitgesproken wijnen met een uitstekende frisheid.

