

MALIBRÀN CINQUEGRAMMI PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

Cinquegrammi is niet zomaar een prosecco: het is een brut die een uitzonderlijk lage resthoeveelheid suiker bevat, namelijk 5 gram per liter.

Met zo weinig suiker een zuivere en fruitige prosecco maken is alleen mogelijk met een selectie van de allerbeste druiven, daarom is Cinquegrammi altijd een gelimiteerde editie.

Dat deze wijn bijzonder is, viel ook de jury van het Proefschrift Concours (de belangrijkste wijncompetitie van Nederland) op. Zij hebben Cinquegrammi verkozen tot mousserende wijn van het jaar.

Details

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

Vinificatie: De basiswijn wordt gemaakt van druiven uit de eigen wijngaarden van Malibràn die met de hand bewerkt worden. Voor Cinquegrammi wordt een selectie gemaakt van de beste druiven.

Tweede gisting: Charmat methode.

Suikergehalte: 5 gram/liter

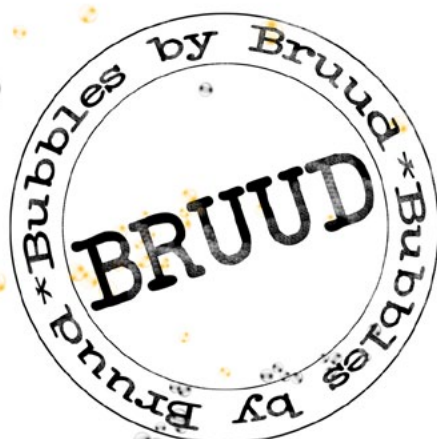
Alcohol: 11,5% vol.

Druk: 5 bar

Proefnotities: De smaak is zuiver, strak en droog. Bouquet van peer en citrus.

Zeer fijnmazig en lang aanhoudend perlage.

Heerlijk bij rauwe vis of schaaldieren.

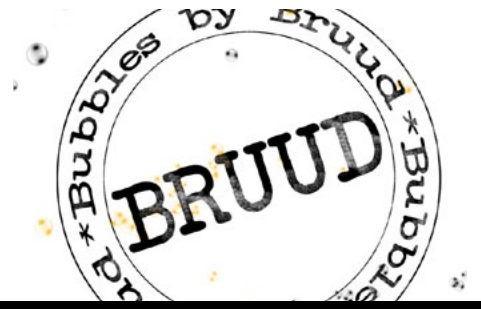


www.bubblesbybruud.nl



MALIBRÀN

VALDOBBIADENE D.O.C.G.



OVER MALIBRÀN VINI

Voor ons was de keuze voor Malibràn eenvoudig: de producten van Malibràn zijn van ongekennde kwaliteit, de smaken en geuren zijn aangenaam, verfijnd en vervelelen nooit. Opvallend is ook het perfecte perlage; de bubbel is klein maar goed aanwezig en vasthoudend.

Het streven naar kwaliteit blijft ook niet onop-gemerkt in de wijnpers. Malibràn valt steeds vaker op door regelmatig in de prijzen te vallen tijdens bijvoorbeeld VinItaly, in Vini Buoni d'Italia en in Gambero Rosso, de Italiaanse wijnbijbel. Ook in Nederland hebben wij met Malibràn verschillende prijzen in de wacht gesleept: de Bubbles on the Beach publieksprijs voor beste prosecco en voor zowel Cinquegrammi als

Sottoriva 'Mousserende wijn van het Jaar' tijdens het Proefschrift Concours.

Malibràn is een klein familiebedrijf waar Maurizio - oenoloog en eigenaar van Malibràn - de traditie voortzet van zijn vader. In zijn eentje gaat hij over de productie en de kwaliteit van de wijnen. Alleen bij de oogst worden meer mensen ingeschakeld om de druiven met de hand te plukken.

In de wijngaarden wordt gewerkt met de hand of simpele apparatuur en de oogst gebeurt altijd volledig handmatig.

Malibràn DOCG prosecco's zijn levendige wijnen die het best jong gedronken kunnen worden; op deze manier komt de frisheid en levendigheid het beste tot zijn recht.

