

## MALIBRÀN SOTTORIVA COL FONDO

**C**ol fondo betekent 'op gist' en staat voor een alternatieve productiemethode zoals prosecco 100 jaar geleden werd gemaakt. De tweede vergisting van deze prosecco vindt namelijk plaats in de fles en de wijn wordt naderhand niet meer gezuiverd.

Hierdoor is de gist nog aanwezig in de fles. Dit levert een eigenzinnige smaak op, een troebele kleur en een zeer droge wijn.

### 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. Na een zachte eerste persing wordt de basiswijn gecreëerd.

Tweede gisting: Op de fles, zonder verwijdering van de gist.

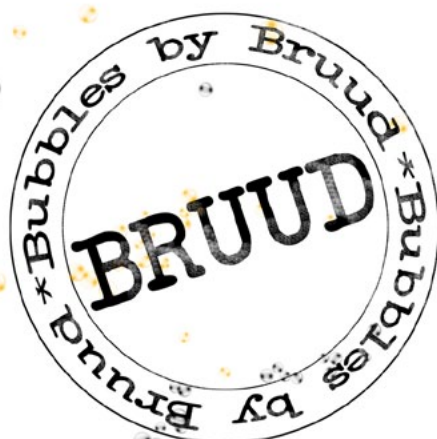
Suikergehalte: 1 gram/liter

Alcohol: 11,5% vol.

Druk: 3 bar

Proefnotities: Zeer droog en toch veel fruit in te ontdekken. Bouquet van peer, vooral als de wijn iets warmer wordt.

Uitstekend te combineren met eten door de lage hoeveelheid restsuiker, bijvoorbeeld een tonijnpasta.

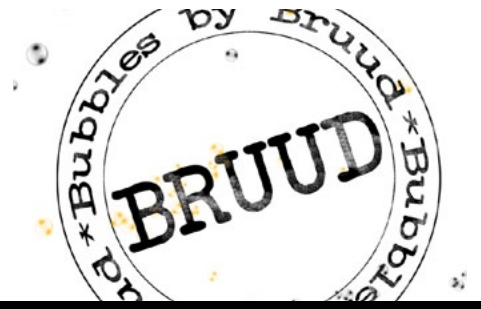


[www.bubblesbybruud.nl](http://www.bubblesbybruud.nl)



# 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.

