# DOMUS VINI S.R.L. PROSECCO EXTRA DRY VENETO DOP

ITALIEN, VENETO




## *Blød og frugtig*

Vinen er klar og gulgylden med fine grønne reflekser med raffinerede elegant dvælende bobler. En frisk duft af æble og lidt citrus. I munden er vinen elegant med blød struktur og en herlig fylde. Der er smag af sprøde æbler og friske pærer. En perfekt kombination af friskhed og livlighed, - elegant og harmonisk.

Perfekt til velkomst, men også velegnet til lette retter og fisk eller som akkompagnement til dessert. Serveringstemperatur: 6-8°C.

| | | |
|---|---|---|
| **KARAKTER** | Tør | Sød |
| **FYLDE** | Let | Kraftig |

**Fremstilling**

Prosecco laves på Glera-druen, en drue som tidligere blev kaldt Prosecco. Det er også tilladt at benytte Verdiso, Perera og Bianchetta samt de internationale druer Pinot Noir og Chardonnay. Vinen er lavet alene på Glera-druen. Druerne presses straks ved ankomst til vineriet. Nogle vælger at lade vinen gære på flaske, men ofte foregår gæringen på en tryktank. Denne metode kaldes charmatmetoden. Vinen tappes derefter under tryk på flaske, så boblerne bevares. Boblerne er derfor mere livlige end ved den klassiske metode. Det mindst tilladte alkoholindhold er 10%, men oftest er indholdet 11,5-12%.