

Cecilia Beretta Spumante Bianco

Wijnhuis	Pasqua Vigneti e Cantine
Merk	Cecilia Beretta
Land	Italië
Regio	Veneto
Subregio	Overig
Wijntype	Mousserende wijn
Kleur	Wit
Alcohol %	11
Serveertemperatuur	6-8 graden
Afsluiting	Kurk
Druivenras	Glera



Korte Omschrijving	Zacht en fris met geuren van witte bloemen en perzik. Elegant, fris en goed in balans. Sappige frisse zuren met een tropisch tintje en smaken van rijp steenfruit.
Vinificatie	De druiven worden half september geoogst en ondergaan fermentatie na lichte maceratie op de schil bij een gecontroleerde temperatuur van 16°C. Daarna begint de tweede gisting om de sprankelende complexiteit te verkrijgen dat wordt uitgevoerd indruktanks door geselecteerde gisten toe te voegen. De tweede gisting wordt vervolgens gestopt door de wijn naar 0 °C te koelen. De Spumante wordt 3 maanden op de lies gelaten en vervolgens geklaard en gebotteld.
Omschrijving	Een knisperende en sprankelende bubbel. Fijn en elegant. Proef de kracht van de Italiaanse zon in deze witte mousserende wijn.
Over De Producent	Cecilia Beretta is de trots van de familie Pasqua, opgericht begin jaren tachtig. De wijnen van Cecilia Beretta vertegenwoordigen de authentieke smaken en waarden van Verona, Italië. Een unieke selectie wijnen waarin je kwaliteit en persoonlijkheid van de regio terug proeft.
Wijn En Spijs	Perfect als aperitief. Je kunt deze frisse Spumante ook goed drinken tijdens een lichte Italiaanse maaltijd. Heerlijk bij de borrelplank met verschillende Italiaanse kazen zoals Pecorino, Taleggio, mozzarella of Provolone.