

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.

