

ABBAZIA PROSECCO ROSÉ EXTRA DRY



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

| | |
|-------------------------|-----------|
| Volum: | 0.75 |
| I kasse: | 6 |
| Emballasje: | Glass |
| Vinmonopol nr: | 12784701 |
| Vinmonopol pris: | kr 119,90 |

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Musserende, Rosévin - Italia, Veneto, Veneto

Produsent: Abbazia

Webside: <https://www.abbazia.it/en/>

Produsentbeskrivelse:

Casa Vinicola Abbazia ligger i Santo Stefano Belbo, en liten by mellom Langhe Monferrato og Roero i Piemonte i Nord-Italia. Selve vinproduksjonsanlegget er bygget rundt et gammel kloster som er bygget på fundament til et tempel fra romerriket. Navnet kom fra munkene som dedikerte klosteret til St Gaudenzio. Inne i klostret kan du vitne antike skripter og skulpturer. Abbazia eier ca. 60 hektar vinmarker. I tillegg til å lage de historiske og mest kjente vinene fra regionen: Moscato, Nebbiolo og Barbera, er de er også en av de eneste produsenten i Italia som har lov til å produsere Prosecco DOC utenfor DOC-området i Veneto.

Første beplanting av vindruer startet allerede 1848. Santero familien tokk over i 1957, og innførte da store oppgraderinger og moderniseringer. Idag er Abbazia fortsatt viktig for det lokale samfund, kultur og historie.

Produktinformasjon:

Endelig har det blitt lov å produsere Prosecco Rosé. Man bruker Glera and Pinot Noir, og denne er lagd av utelukkende 2020 druer. Minimum krav på gjæringstid er lenger enn på vanlig Prosecco, Abbazia Prosecco Rosé gjærer i 60 dager.

Smaksnotater:

Lys klar rosa farge med middels intensitet. Flott mousse og integrerte bobbler. Aromatisk duft med en mengd frukter. Røde bær som markjordbær og nydelige saftige norske jordbær sammen med pære, hvit fersken og sitrus. Balansert, frisk og fruktig i smak. Bobblene oppleves balanserte og delikate.

| | |
|-------------------------|--|
| Årgang: | 2020 |
| Druetyper: | 90% Glera 10% Pinot Noir |
| Klassifikasjon: | Prosecco DOC Rosé |
| Vinifikasjon: | Druene vinifiseres separat og blendes etterpå. Vinen gjæres i to måneder på tank, Charmat metoden. |
| Alkohol: | 11.0 %vol |
| Sukker: | 15 gr/liter |
| Syre: | 6 gr/liter |
| Serveringstemp.: | 6-10 grader |