

Valento Spumante Brut

Proefnotitie: Een opvallende, heldere strogele kleur met een mooie, fijne mousse. Aroma's van citrus, perzik en appel, plus een kenmerkende hint van witte bloemen. De smaak is zacht en romig, met een prachtige balans van zachte bubbels, zuurgraad en fruitsmaken.

Specificaties:

Producent The Wine People
Druivensoorten Garganega, Chardonnay, Pinot Bianco
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Veneto
Sluiting Kroonkurk
Categorie Mousserend
Alcoholpercentage 11%

Smaakprofiel: Zacht & romig, witte bloemen, perzik

Vinificatie: Voor de fermentatie wordt het sap gekoeld, om zo de natuurlijke ontwikkeling van geur & smaak mogelijk te maken. De fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij een temperatuur van maximaal 18 °C en duurt ongeveer 8-10 dagen. Met behulp van de Charmat-methode wordt de tweede gisting uitgevoerd. De fermentatie duurt ongeveer 30 - 40 dagen, wanneer de gewenste druk en het gewenste suikerniveau zijn bereikt. Daarna volgt de filtering en gaat het sap in de fles.

Wijn & spijs: Perfect als aperitief! Ook goed te combineren met een groot aantal gerechten, van gegrilde vis tot aan fruitdesserts.

Awards:

Achtergrondinformatie: Met de Valento wil The Wine People de typiciteit en de herkomst van de mousserende wijn naar voren brengen. Geproduceerd om iedere gelegenheid te vieren en je onder te dompelen met alle glamour & bruisen van deze wereldberoemde wijn.

