

FABIANO SESTIERE CASTELLO 4357 PROSECCO DOC BRUT

ITALIEN, VALPOLICELLA

Frisk, liflig og fløjlsblød

Sestiere Castello 4357 er smuk gul i glasset med fine grønne reflekser. I duft og smag mødes man af en delikat frugtig smag med et væld af gule frugter, friske æbler, pærer og en snert af blomster. I munden opleves vinen frisk, livlig og fløjlsblød. Eftersmagningen er vedholdende og flot balanceret.

Denne Prosecco er et oplagt valg som aperitif, til lette fiskeretter eller til en frugtdessert. Serveringstemperatur: 5-6°C.

KARAKTER	Tør						Sød
FYLDE	Let						Kraftig

Fremstilling

Vinstokkene gror i en jordbund præget af ler, mudder og småsten, og det sikrer god dræning til stokkene og dermed druer med masser af intensitet og karakter. Druerne høstes relativt tidligt i deres modningsproces for at sikre et højt syreindhold og masser af friskhed i den endelige vin. Ved ankomst til vineriet presses druerne let og udblødes ved lave temperaturer, hvorefter den første gæring gennemføres for at skabe en base. Herefter gennemgår vinen en anden-gæring i tanke under tryk for at skabe vinen elegante bobler.

Om Producenten

Huset Fabiano er en af de bedste producenter i Veneto området og har produceret vine af topkvalitet i 100 år. Fabiano-familien har samlet nogle af de bedste folk inden for vindyrkning og ønologi i Italien, og sammen udgør de et stærkt team, der er kendt for kærlighed til jorden, traditioner og gode vine.

Stilen er klassisk med et twist af modernisme. Der anvendes mest store gamle fade, men i de senere år er der eksperimenteret mere med brug af små fade, hvilket bidrager til mere sødme og koncentration i husets vine.

Alle Fabiano's vine er specielt velegnet til at blive nydt sammen med italiensk mad.

