



Wijnfiche

## **Salatin - Extra Dry | Treviso DOC Prosecco ITALIË (PROSECCO) –**

### **Domein**

#### **Salatin**

Het waren de broers Cav. Antonio en Ercole die het wijndomein in 1947 opstartten. Gedreven door passie werd het domein doorheen de jaren doorgegeven aan hun zonen en zelfs de kleinkinderen. Deze laatsten beheren nu de volledige wijngaard van 75 hectaren die zich uitstrekt over de Prosecco heuvels (Unesco werelderfgoed), Grave del Friuli en DOC Venezia.

### **Vinificatie**

De druifjes worden zacht geperst, waarna de alcoholische fermentatie plaats vindt met geselecteerde gisten. De tweede fermentatie, via de Charmat-methode, duurt 45 dagen aan een lage, gecontroleerde temperatuur. De restsuiker ligt tussen de 14,5 en 15,5 g/L.

### **Smaak**

Deze prosecco heeft een lichtgele kleur met groene tinten. Het boeket geeft een explosie van fruitige en florale aroma's van groene appel, perzik, acacia en jasmijn. Op het palet vinden we voldoende aciditeit met aroma's van citrus, een zacht zoet karakter en een aangename afdronk.

### **Gerechten**

Dessert - rode vruchten | Salades met exotisch fruit | Aperitief

### **Algemene info**

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Glera (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 1-2"

Serveertemperatuur: 6-8°

