



Wijnfiche

## Salatin – Brut | 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. Het restsuikergehalte ligt tussen de 8 en 9 g/L.

### Smaak

Deze prosecco heeft een strogele kleur met groene tinten. Het boeket onthult aroma's van peer, groene appel en acacia. Het palet geeft veel frisheid en ook wat body, samen met een aangename aciditeit in de finale.

### Gerechten

Schelpdieren | Mosselen | Schaaldieren | Aperitief

### Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Glera (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 1-2

Serveertemperatuur: 6-8 °C

Smaakprofiel: Licht fris droog

