WIJN INFORMATIE

Castelnuovo Prosecco Extra Dry

Land	Italië
Wijnstreek	Veneto
Druivenras	Glera
Wijnhuis	Cantina Castelnuovo del Garda
Smaakprofiel	Mousserend
Wijn en spijs	Aperitief wijn, Borrelwijn
Jaargang	non-vintage
Inhoud	750 ml
Alcoholgehalte	11,5%

Omschrijving

Cantina di Castelnuovo maakt sinds 1958 verschillende wijnen in het heuvelachtige gebied ten zuidoosten van het Gardameer. De meeste van hun wijngaarden liggen in de gecontroleerde herkomstgebieden van Bardolino, Custoza, Lugana en Bardolino Superiore DOCG. In 1958 begonnen zij met 11 leden die met hun druivenoogst hebben bijgedragen aan hun wijnen, ondertussen zijn dit meer dan 200 leden. Cantina di Castelnuovo del Garda is constant bezig met allerlei verbeteringen om zo hun kwaliteitsniveau te kunnen verhogen. Om dit te bereiken vernieuwen zij steeds hun technologie, beginnend met puur natuurlijke bewerkingen op wijnstokken en het inzetten van ultramoderne pers- en vinificatieapparatuur in de wijnmakerij. De wijze waarop deze bubbel gemaakt wordt, is de Charmat-methode. Hiervoor neem je een stille basiswijn, een wijn die gemaakt wordt als iedere andere wijn, en gaat daarna in een druktank. Je voegt daarna gist en suiker toe en laat een tweede gisting starten. Dit is een snelle secundaire gisting en duurt naar wens van één tot zes weken. Hoe langer de gisting, hoe fijner en duurzamer de bubbels en hoe beter de aroma's van de wijn boven komen. Wanneer het

WIJN INFORMATIE

proces klaar is wordt de inhoud van de tank gekoeld tot onder 0 graden en stopt de vergisting. De bruisende wijn wordt op een lage temperatuur en onder druk gehouden, vervolgens wordt de wijn gefilterd en gebotteld onder tegendruk. De Prosecco wordt gemaakt van de Glera druif en heeft een heerlijk aroma van Williams peren en gele lentebloesems. De Prosecco is fris en heeft een aangename aanhoudende dronk, perfect als aperitief!