



WIJN INFORMATIE

Rocca dei Forti Spumante Brut

| | |
|----------------|-----------------------------------|
| Land | Italië |
| Wijnstreek | Veneto |
| Druivenras | Glera |
| Merk | Rocca dei Forti |
| Smaakprofiel | Zachte bubbels |
| Wijn en spijs | Aperitief wijn, Borrelwijn, Tapas |
| Jaargang | non-vintage |
| Inhoud | 750 ml |
| Alcoholgehalte | 11,5% |



Omschrijving Deze feestelijke bubbel wordt van origine gemaakt van de gelijknamige druif Prosecco die op de heuvels van Conegliano-Valdobbiadene (= gebied in Veneto) aangeplant zijn. Feitelijk heet de druif Glera, maar in de volksmond Prosecco. Het werd een geliefde drank en daarom werden er in steeds meer gebieden Prosecco's gemaakt. Nu hebben ze een DOCG status toegekend aan de Prosecco's die uit het originele gebied komen: de Conegliano-Valdobbiadene. Wat is eigenlijk het verschil tussen een Spumante en Frizzante? Spumante is een mousserende wijn met een druk van 3,5 bar of hoger (vergelijkbaar met een autoband). Spumante hebben daarom een kurk met muselet (de 'champagnekurk'). Een Spumante heeft een mousse die veel steviger is dan de Frizzante. Frizzante is een parelwijn met een maximale druk van 2,5 bar. Het heeft een zeer zachte en licht mousse.

