



De Stefani Prosecco Rosé 0.15 Millesimato Brut

Algemeen

Dé Stefani is een familie-domein met een rijke wijngeschiedenis. De familie komt uit Refrontolo, een klein dorp in de Veneto (Noord-Italië) waar Valeriano De Stefani sinds het midden van de 19de eeuw wijn maakt in de schaduw van de Alpen en met zicht op de Adriatische zee. 3 generaties later staat Alessandro De Stefani (4de generatie) aan het hoofd van dit bloeiend wijndomein.

De Spumante Rosé Millesimato Brut is een parelende wijn die komt uit de streek rond Valdobbiadene. Deze regio met impressionante heuvels ten Noorden van Venetië is tevens het episch centrum van de Prosecco-wijnen. Het micro-klimaat tussen deze heuvels, met warme dagen en frisse nachten, zorgt voor aromatische wijnen met een minerale, frisse toets. De hoogte van de wijngaarden varieert tussen 100 en 300 meter boven zeeniveau. De ondergrond is mineraal met klei en kalk als voornaamste materie .

De wijn bestaat uit 50% Raboso en 50% Marzemino. De wijnstokken werden aangeplant tussen 1987 en 2007. De tweede gisting wordt uitgevoerd volgens de 'Italian Method' (of ook Charmat). Tijdens het gehele proces werkt Alessandro volgens de 'Metodo Zero'. Dit betekent dat de vinificatie grotendeels wordt uitgevoerd rond de 0°C. Dit zorgt voor meer frisheid en fruitaroma's. Het resultaat is een fijn, strakke, parelende wijn met frisheid en complexiteit.

Soort

Parelend Brut

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

Druif

Marzemino, Raboso

Land

Italië

Regio

Veneto

Jaargang

2020

Rijping

Inox

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Licht zalmroze.

Geur

De nadruk licht op florale impressies en rood fruit (aarbeien), maar ook kruidige invloeden en mineraliteit manifesteren zich samen met lactische toetsen.



Smaak

De bellen zijn persistent en duidelijk aanwezig, waarbij finesse ook hier het codewoord is. Soepel en elegant met body.

Gastronomie

Heerlijk als aperitief, maar tevens niet te versmaden bij kleine gerechtjes zoals pasta's, koude visgerechten, gevogelte, ...

Lekker bij

Aperitief, Dessert met fruit, Gevogelte, Kalfsvlees, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Pastagerechten

Alcoholgehalte

11.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

3 jaar