



DS Prosecco DOC

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 DS Prosecco DOC Millesimato Brut (gemaakt van één oogstjaar namelijk 2018) is een parelende wijn die komt uit de streek tussen Conegliano en 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 200 en 350 meter boven zeeniveau. De ondergrond is mineraal met klei en kalk als voornaamste materie.

De tweede gisting wordt uitgevoerd volgens de 'Italian Method' (of ook Charmat).

Soort

Parelend Brut

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

Druif

Glera

Land

Italië

Regio

Veneto

Jaargang

2021

Rijping

Geen

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Licht intens goudgeel

Geur

De DS Prosecco is een frisse, fruitige (steenfruit) en florale (witte bloesem) parelende wijn met minerale kenmerken.

Smaak

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



De bellen zijn persistent en aanwezig, waarbij elegantie ook hier het codewoord is. Licht bittertje op het einde waardoor frisse afdonk.

Gastronomie

Lekker als aperitief, maar ook bij koude visgerechten, Schaaldieren, Schelpdieren, ...

Lekker bij

Aperitief, Dessert met fruit, Salades, Schaaldieren, Schelpdieren

Alcoholgehalte

11.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

3 jaar