



DS Blanc de Blancs 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 DS Blanc de Blancs Brut is een parelende wijn die komt uit de streek tussen Conegliano en Valdobbiadene. Het is een blend van Glera (of Prosecco-druif), Chardonnay en Pinot Blanc. 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). Suikergehalte op ongeveer 8g (= Brut).

Soort

Parelend Brut

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

Druif

Chardonnay, Glera, Pinot Blanc

Land

Italië

Regio

Veneto

Jaargang

0

Rijping

Geen

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Licht intens goudgeel

Geur

Dit is een frisse, fruitige (exotisch fruit) en florale (oranjebloesem) parelende wijn met minerale kenmerken. Licht kruidige toetsen geven iets meer pit.



Smaak

Mooi, fijn parelend in de mond waardoor frisse toets. Opvallend rijp fruit met ook een lactische toets. De mineraliteit zorgt voor de nodige elegantie.

Gastronomie

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

Lekker bij

Aperitief, Dessert met fruit, Kruidige visgerechten, Oosterse gerechten, Salades, Schaaldieren, Schelpdieren

Alcoholgehalte

11.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk