



# Beato Bartolomeo de Breganze Spumante



## "Vespaiolo Demi Sec"

**CIAO VINO**

Den lille importør med de store vine



Den søde Vespaiolo drue egner sig fortrinligt til fremstilling af mousserende vine, og denne Spumante viser på fornemmeste vis, hvad druen kan præstere, når det gælder en festlig velsmagende og livlig skummende vin.

Druerne høstes i midten af oktober, hvor druerne er næsten helt modnet. Denne lidt tidlige høst giver en god syre, der spiller flot sammen med den naturlige sødme, der er i druen.

Først laves en stille hvidvin af det lette pres, inden den tilsættes lidt ekstra druemost og lukkes inde i en tryktank. Den gæring der opstår inde i tanken omdanner vinen til en spumante efter den såkaldte Charmat-metode.

Vinen bliver klar lysegul med vedholdende små livlige bobler. Den dufter svagt af blomster, citrus og honning, og smagen er blød harmonisk og med fin balance.

Vespaiolo Spumante er, som navnet antyder, halvtør, hvilket gør den til en oplagt aperitif. Den er dog ikke mere tør, end at den sagtens kan ledsage kager og ikke alt for søde desserter.

Vinen skal drikkes ung, og serveres ved 7 - 9°C.

Producent:	Beato Bartolomeo
Druer:	Vespaiolo (100%)
Oprindelse:	Breganze, Veneto
Alkohol:	11,5 %
Denomination:	DOC
Indhold:	750 ml