



# Beato Bartolomeo de Breganze Spumante



## "Prosecco Extra Dry"

**CIAO VINO**

Den lille importør med de store vine



Prosecco er vel nok den mest kendte mousserende vin Italien nogen sinde har fostret, og næst efter Lambrusco, også den, der er eksporteret i størst mængde.

Druen giver næsten altid vine, der er behagelige og lette at drikke, hvilket er årsagen til dens succes - den kan drikkes til ALT.

Druerne høstes i starten af oktober, og laves først til en stille hvidvin, inden den tilsættes lidt ekstra druemost og lukkes inde i en tryktank. Den gæring der opstår inde i tanken omdanner vinen til en mousserende vin, og mængden af bobler kan således styres med mængden af den tilsatte most.

Denne vin har fået nok til at blive en spumante, hvilket vil sige, at den har lige så meget tryk i flasken som en Champagne - nemlig 6 - 6,5 bar. Denne metode kaldes Charmat-metoden.

Vinen bliver klar lysegul med et væld af små livlige bobler, der holder ved længe. Den dufter svagt af æbler, pærer og roser, og smagen er frisk og, lidt usædvanligt for en Prosecco i denne prisklasse, meget vedholdende med et strejf af mandel.

Som sagt kan denne vin nydes til stort set alt. Særlig velegnet er den til grillet fisk eller til en brunch. Nyd den også som aperitif, eller lad den være den eneste vin ved en buffet med mange forskellige kolde og varme retter.

Vinen skal drikkes ung, og serveres ved 6 - 8°C.

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