

Le Rive

Prosecco Spumante
Brut

CIAO VINO

Den Lille Importør



Le Rive

Vinproducent fra Friuli-Venezia

I vinregionen Friuli, som ligger i den nordlige del af Italien, producerer man nogle af de bedste hvidvine, der findes i Italien

Vingården *Le Rive* er et meget tydeligt bevis på det, man producerer både hvid-, rosé- og rødvin og ikke mindst masser af mousserende vine, Prosecco, Cuvee og Rosé Spumante.

Le Rive, drives i dag af Gino Bonato og hans 2 sønner Luigi og Andrea, og for dem alle gælder det kvalitet, kvalitet, og passion for deres druer og slut resultatet i flaskerne.

Druerne til denne dejlige mousserende vin, er Glera, som ER druen til Prosecco. Efter høsten i september, kommer druerne i ståltanke og man laver et meget blødt pres på druerne så skindet ikke skades for at bibeholde mest mulig af blomster aromaen i mosten, derefter følger en let dekantering hvor mosten filtreres fra og 1. gæringen starter ved 18 gr, 2. gæringen finder sted ved lidt lavere temperatur. På denne måde fjerner man lidt af den syrlige smag fra gæringen, modsat når 2. gæringen finder sted i flasken, som man bruger til champagne og til de noget dyrere årgangs spumante som man også har i Italien.

Vinen fremstår med en flot lys gul farve med grønne undertoner. Vinen har duft og smags noter af grønne æbler, blåregn, pære og akacie, rig på smag, intens, blød og frisk.

Prosecco Brut, er den betegnelse som de rigtig tørre mousserende vine får i Italien, de fås ikke mere tørre i smagen end disse, så hvis man er til tør mousserende hvidvin så gå efter dem der slutter med ordet BRUT! Det er en meget alsidig vin som egentlig kan nydes på alle tider af døgnet, den gør sig glimrende som aperitif, gerne med canapeer, små tærter og fingermad, men også gerne et glas eller to til Brunch.

Vinen kan sagtens drikkes nu, eller lad den ligge mørkt og ved 12-16 gr. 6-8 år endnu.

Vinen SKAL serveres i slanke høje champagneglas ved 4-6 gr.

Producent:	Le Rive
Druer:	Glera
Oprindelse:	Treviso - Veneto
Alkohol:	10,5- 11,5%

--	--