



www.amkanordic.com

Ca'Val Valdobbiadene PROSECCO SUPERIORE DOCG



Producent	Val d'Oca srl Cantina
Ursprung	Valdobbiadene, Veneto, Italien
Varunummer	7514401
Druva	Glera
Alkoholhalt	11%
 sockerhalt	8 gram / liter
Storlek	750 ml
Antal/kolli	6
Förslutning	Naturkork, s.k mushroom-stopper
Smakbeskrivning	Lätt torrt mousserande vin med inslag av persika, päron, vita blommor och citrus. Uppfriskande fruktig eftersmak.
Passar till	Aperitif, skaldjur och sallad.
Vinifikation	Detta är en Prosecco Superiore DOCG. DOCG infördes 1980 och innebär att dessa viner är ålagda en strikt kvalitetsdisciplin vad gäller druvtyper, avkastning och att vinet är buteljerat i regionen samt att det måste analyseras och provsmakas av oberoende vinprovare för att garantera kvaliteten (Garantita). Superiore på etiketten indikerar att druvorna kommer från ett begränsat område med en högre alkoholhalt (minst 0,5 procent) och att vinet ska ha djupare smakrikedom. Anledningen är att kraven på odling och vinframställning är strängare.
Om producenten	Proseccoproducenten Val d'Oca finner vi vid foten av de venetianska Alperna i regionen mellan Asolo och Conegliano, nordväst om Venedig. Företaget grundades 1952 av en hundratalet vinodlare som hade en stark tro på fördelarna med samarbete. Sedan dess har företaget vuxit och idag består kooperativet av cirka 600 medlemmar och man tillverkar smått fantastiska 13 miljoner flaskor mousserande vin om året.
Övrig information	Mousserande viner tillverkas i hela regionen Veneto, men för att klassificera vinet som Prosecco får man endast använda druvsorten Glera. Druvorna skördas normalt sett relativt tidigt för att behålla friskheten och vinifieras på normalt sätt i temperaturkontrollerade ståltankar. Den andra jäsningen, som skapar moussen (bubblorna) sker i trycktank innan buteljering. Detta sätt att tillverka mousserande vin kallas ofta för Charmat-metoden.