



# Val d'Oca Prosecco DOC

## Extra Dry

### BLUE MILLESIMATO



<b>Producent</b>	Val d'Oca srl Cantina
<b>Ursprung</b>	Veneto, Italien
<b>Varunummer</b>	5078001
<b>Druva</b>	Glera
<b>Alkoholhalt</b>	11%
<b>Sockerhalt</b>	15 gram / liter
<b>Storlek</b>	750 ml
<b>Antal/kolli</b>	6
<b>Förslutning</b>	Naturkork, s.k mushroom-stopper
<b>Smakbeskrivning</b>	Lätt halvtorrt mousserande vin med inslag av persika, päron, vita blommor och citrus. Frisk balanserad eftersmak.
<b>Passar till</b>	Aperitif, skaldjur och sallad.
<b>Vinifikation</b>	Prosecco tillverkas i hela regionen Veneto, men för att klassificeras som DOC måste druvorna komma från Conegliano och/eller Valdobbiadene. För att uppfylla kraven finns stadgar för det maximala antalet skördar på gården, lägsta alkoholhalt, lagringstid och geografiskt ursprung mm. Detta är en Extra Dry med en sockerhalt på 15 gram per liter.
<b>Om producenten</b>	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.
<b>Övrig information</b>	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 jäsningsen, som skapar moussen (bubblorna) sker i trycktank innan buteljering. Detta sätt att tillverka mousserande vin kallas ofta för Charmat-metoden.