

Wijnomschrijving

| | |
|---------------------------|---|
| Naam | Prosecco Spumante Lunetta |
| <i>Classificatie</i> | Vino Spumante Aromatico di Qualita |
| <i>Soort Wijn</i> | Lichte mousserende witte wijn |
| <i>Sluiting</i> | Schroefdop |
| <i>Land</i> | Italië |
| <i>Streek</i> | Veneto |
| <i>Producent</i> | Cavit, Trento |
| <i>Druivenras(sen)</i> | prosecco |
| <i>Karakter</i> | Bleekgele kleur. In de neus groene appel, limoen, bloesem. Zachte inzet, goede mousse, zacht droog, wit fruit als appel, peer, perzik, nectarine. Frisse smaak, mooie balans met een schone afdrank. |
| <i>Wijnbereiding</i> | De druiven worden verwerkt bij Cavit in Trento, vergisting op lage temperatuur vindt plaats in roestvrij stalen tanks. De tweede gisting in een hermetisch gesloten stalen tank ontstaat door een toegevoegde zoete mix van suikers en gistcellen. Het geproduceerde koolzuur blijft in de wijn en vormt na botteling bij het uitschenken een fijne mousse. |
| <i>Gegevens producent</i> | Cavit (Cantina Viticoltori Trentino) is sinds 1950 een samenwerkingsverband van 11 grote coöperaties met 4.500 leden rondom de stad Trento in Noord-Italië. Doel was en is uitwisseling van kennis en een gebundelde verkoop. Men maakt en verkoopt meer dan de helft van de productie van het wijngedebied Trentino, dat 10.000 ha wijngaard omvat. Daarnaast zijn er samenwerkingsverbanden met producenten uit andere gebieden in Noord-Italië, zoals o.a. Veneto, waar men druiven voor de prosecco betreft. De productieruimten in Trento zijn uiterst modern ingericht, zeer efficiënt en super hygiënisch. Hoofd wijnmaker Anselmo Martini is zeer kundig in het componeren van wijnen met een super prijs-kwaliteitsverhouding, maar ook verantwoordelijk voor de 'Graag', al 7 keer met 3 glaasjes bekroond in de Gambero Rosso en in 2010 gekozen tot Sparkling Wine of the Year. |
| <i>Gebied gegevens</i> | De druiven voor deze wijn komen uit de heuvels van Veneto, met name uit het gebied tussen Valdobbiadene en Conegliano. In deze regio, globaal tussen de steden Verona en Venetië staat de prosecco druif aangeplant. De stille wijn, die van deze druiven gemaakt wordt, is elegant met veel frisse zuren. Om die redenen is de prosecco uitermate geschikt om er een mousserende wijn van te maken. De populariteit van prosecco is de laatste jaren sterk gestegen. Prosecco wordt voornamelijk gemaakt als Spumante, dus met ongeveer 5 bar druk en een afsluiting met kurk en ijzerdraad. Goedkopere prosecco is de frizzante, een wijn met maximaal 2,5 bar druk en om die reden veel minder schuimt. De frizzante is afgesloten met een kurk met een touwtje (spago) of schroefdop. |
| <i>Serveren bij</i> | Aperitief, antipasti, salades, schaaldieren, lichte visgerechten. |
| <i>Serveertemperatuur</i> | 8°C |
| <i>Overige Informatie</i> | Lunetta betekent kleine maan. |
| <i>Allergenen</i> | sulfieten |
| <i>Producent Website</i> | www.cavit.it |