

Prosecco Conegliano



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Veneto
APELACJA	Prosecco Valdobiad. DOCG
SZCZEP	Glera
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	11,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biologiczne , Wino naturalne , Vininova naturalnie

Aromat:

Jest to wino organiczne, niefiltrowane stąd w kieliszku jest mętne w kolorze żółtym. Aromat jabłek i gruszek oraz nuty pomarańczy, grejpfruta, moreli, odrobina ziół i łupka.

Smak:

Na podniebieniu wyrafinowane, pozostawia charakterystyczną i atrakcyjną kredową teksturę.

Potrawy:

Aperitif, krewetki z czosnkiem, caponata

Casa Coste Piane



Casa Coste Piane to mała winnica, pięknie położona w historycznej części Prosecco, w miejscowości Santo Stefano di Valdobbiadene.

Firmę prowadzi Loris Follador, winiarz od ponad dwudziestu lat, który lubi nazywać siebie rolnikiem, posiadaczem ziemi, która musi być zdrowa i żywotna. Jest autorytetem w dziedzinie agronomii, ale także historii i poezji. Pomagają mu żona Sandra i synowie Adelchi i Raffaele. Rodzina Follador od kilku pokoleń zajmuje się uprawą winorośli dlatego obecny właściciel podąża przede wszystkim za tradycją w produkcji wina. Praca w tej winnicy opiera się na najwyższym poszanowaniu środowiska naturalnego a więc ręczne zbiory, korzystanie z autochtonicznych szczepów i dzikich drożdży oraz całkowite odrzucenie herbicydów i nawozów chemicznych.