Wijnfiche

Salatin Rosé - Brut | Prosecco Rosé DOC Italië (PROSECCO) — 2025

Domein

Salatin

Het waren de broers Cav. Antonio en Ercole die het wijndomein in 1947 opstartten. Gedreven door passie werd het domein doorheen de jaren doorgegeven aan hun zonen en zelfs de kleinkinderen. Deze laatsten beheren nu de volledige wijngaard van 75 hectaren die zich uitstrekt over de Prosecco heuvels (Unesco werelderfgoed), Grave del Friuli en DOC Venezia.

Vinificatie

De druifjes worden zacht geperst, waarna de alcoholische fermentatie plaats vindt met geselecteerde gisten. De rosé prosecco bestaat uit 85 tot 90 % witte wijn van de Glera druif en 10 tot 15 % rode wijn van Pinot Noir. De blend ondergaat een tweede fermentatie, via de Charmat-methode, in een tank, die 70 dagen duurt aan een lage, gecontroleerde temperatuur. De restsuiker bedraagt 7 à 8 g/L.

Smaak

Deze prosecco heeft een lichtroze kleur. Het boeket is zacht, aangenaam en verleidelijk fruitig, met typische aroma's van witte bloemetjes, peer en appel, mooi aangevuld met frambozen en rode bessen. Het palet is subtiel en geraffineerd, en biedt een aangename aciditeit met een mooie balans.

Gerechten

Sorbet van frambozen | Olijven | Lichte maaltijden | Meloen met Parmaham | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn
Druivenrassen: Glera (88%), Pinot Noir (12%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 1-2
Serveertemperatuur: 6-8 °C
Smaakprofiel: Licht fris droog

