Wijnfiche

Sacchetto Asolo | Prosecco DOCG
Prosecco
Italië (PROSECCO) –

Domein

Sacchetto

Cantine Sacchetto is gelegen in een klein dorpje Trebaseleghe, waar de provincies Treviso, Padua en Venetië samen komen. Het bedrijf werd opgericht in de jaren 20 door Sisto Sacchetto. In 1980 nam de volgende generatie, Filiberto en zijn zoon, het van hem over en voerden structurele veranderingen door om het productieproces te optimaliseren en de kwaliteit van de druif te garanderen. Er wordt steeds gestreefd naar een goed evenwicht tussen innovatie en traditie: ondanks modernisering blijft traditie, lokale karakteristieken en de “natuur” van de wijn primordiaal.

Vinificatie

De wijngaarden van deze prosecco liggen in de Asolo heuvels. Meer bepaald wijngaard "Presa 3" brengt de beste druiven voort voor deze prosecco. Ze werken met een zachte, horizontale persing, gevolgd door een langzame fermentatie met geselecteerde gisten aan een gecontroleerde temperatuur. Deze Italiaanse schuimwijn wordt gemaakt van een selectieve oogst volgens de “Charmat-methode”, waardoor hij natuurlijk sprankelend, fris en fruitig is. Korte rijping in inox vaten.

Smaak

Een schuimwijn gemaakt volgens de "Cuve Close" of "Charmat methode" met de tweede gisting in een gesloten vat. Heldere, strogele kleur. Delicaat en mild, met aroma's van appel en bloemetjes. In de mond een fruitige en delicate smaak, zacht om te drinken en sprankelend fris.

Gerechten

Voorgerechten | Vis | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn
Druivenrassen: Glera (100%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 1-2
Serveertemperatuur: 8 °C
Smaakprofiel: Licht zacht

