



KVALITÉ & KÄNSLA!



Mousserande vin

Prosecco Millesimato 2023

Cantina Tombacco

Pris 125 kr

nr EP0301 - 750 ml

Ursprung Prosecco DOC Veneto

Druvor Glera

Alk. halt 12%

Karaktär Lätt och fruktig men inslag av päron och äpplen. Frisk och fräsch med integrerade bubblor.

Vinifikation Efter skörd får musten först jäsa ca fyra dagar på rostfria ståltankar. Efter detta genomgår vinet den s.k Charmat-metoden då vinet kolsyresätts genom att andra jäsningsen sker på tank. Efter den andra jäsningsen filtreras vinet och buteljeras sedan under tryck.

Passar till Välkomstskål, mingel eller till rätter av fisk och skaldjur.

Om producenten

Det var kärleken till jordbruket som fick Battista Tombacco att för mer än 100 år sedan köpa en gård i området kring Treviso och börja odla persikor. Snart insåg han att jorden även lämpade sig väl för att odla druvor då vinet de producerade för eget bruk alltid smakade extra gott. Sakta men säkert övergick så Battista till vinproduktion och idag är det tredje generationen Tombacco som driver företaget vidare genom Christian Tombacco. Under åren har företaget växt men kärnan i produktionen är fortfarande deras Prosecco-viner som alltid håller hög kvalitet.