

# MONTELLIANA

## Glera Spumante Extra Dry



### LAND

Italië

### REGIO

Treviso

### DRUIVENSOORT

100% Glera (Prosecco)

Glera is de nieuwe naam voor de gekende Prosecco druif. Sinds 2009 heeft de regio Prosecco di Conegliano - Valdobbiadene het DOCG label gekregen. Om verdere verwarring te vermijden heeft men de Prosecco druif toen omgedoopt naar Glera.

### VINIFICATIE

De druiven rijpen in optimale omstandigheden in de Asolo heuvels. Eenmaal de druiven volledig rijp zijn worden ze geplukt en zacht geperst. De wijn wordt gevinifieerd via de Charmat-Methode.

### PROEFNOTITIE

Een strogele kleur met een groene schittering. Rijkelijke en fijne belletjes vormen een mooie mousse bij het schenken. Heerlijk fruitig in de neus met overwegend rijp en exotisch fruit en een vleugje rijpe conferencepeer.

De aanzet in de mond is vol en rijp met overwegend exotische fruitaroma's aangevuld door een mooie amandeltoets.

### WIJN & GERECHT

Schenk deze schuimwijn bij het aperitief of sluit de avond af met een lekker glaasje van deze Spumante tijdens het dessert.

De ideale schenkt temperatuur is tussen 6° en 8°C.

