

NV Prosecco "Extra Dry" Paladin, Castello Bonomi, Veneto

Castello Bonomi

Bag vinen står Castello Bonomi, som er en del af Paladin-familien. Huset arbejder med et klart fokus på balance og præcision frem for volumen, og produktionen er kendetegnet ved rene udtryk, kontrolleret gæring og en stil, der prioriterer drikkeglæde og stabil kvalitet. Ambitionen er vine, der er umiddelbart tilgængelige uden at miste seriøsitet.

Veneto

Veneto er blandt de vigtigste vinregioner i Italien, især fordi regionen leverer Amarone. Men især de tørre hvidvine vinder frem, ligesom der er en stigende interesse for de mousserende.

Klimaet ved Gardasøen er varmt, mildt og middelhavslignende, dels pga. Monte Baldos beskyttelse mod de kolde vinde fra nord, dels pga. søens egen mildnende indflydelse.

I bakkerne og bjergene mod nord er der generelt koldere, mens slettelandets kontinentale klima bliver mildere efterhånden som man bevæger sig mod sydøst i retningen af Adriaterhavet.

Vinen

Denne NV Prosecco Extra Dry er vinificeret for at bevare druernes friske udtryk og suppleres med en moderat dosage, der giver en let afrundet stil. Boblerne er fine, og helheden er balanceret med fokus på umiddelbar drikbarhed.

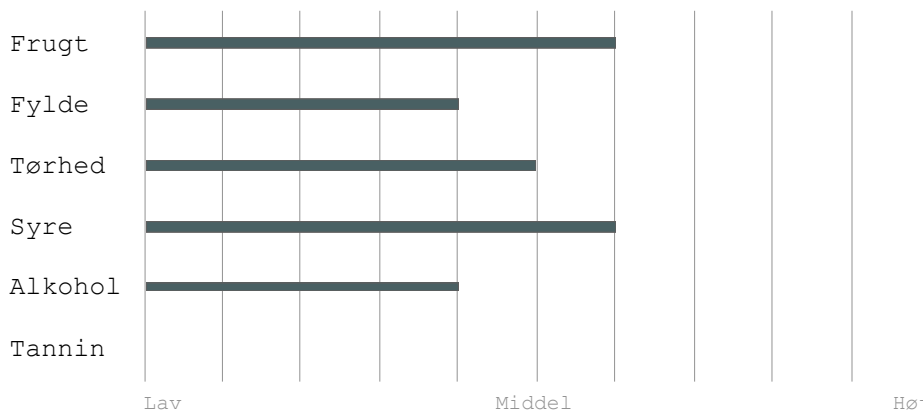
Primære aromaer: Grønne æbler, pære, hvid fersken, citrus, hvide blomster, melon og let honning.

Mad forslag: Prøv til lette salater med citrus og fisk, antipasti eller som aperitif.

Servering: Serveres ved cirka 6° i universalglas. Drikkes inden 2028.



Smagsprofil



Mousserende



NV



Veneto

Italien



Glera