

NV Vulkanus Spumante Brut, Balestri Valda, Veneto

Balestri Valda

Balestri Valda er en familieejet vingård beliggende i Soave i Veneto, drevet af familiens yngre generation med fokus på bæredygtighed og respekt for områdets natur. Produktionen er certificeret økologisk, og der arbejdes med minimal indgriben i både mark og kælder for at bevare druernes og terroirets autenticitet.

Veneto

Veneto i det nordøstlige Italien er en af landets mest produktive vinregioner og rummer alt fra store mængder mousserende vin til små, kvalitetsdrevne appellationer. Soave-området, hvor Balestri Valda holder til, har et klima præget af varme somre, kølige nætter og kalk- og vulkanrig jordbund, som giver gode betingelser for især hvidvinsdruer. Kombinationen af vulkansk undergrund og bæredygtig dyrkning bidrager til vine med friskhed, mineralitet og aromatisk dybde.

Vinen

Volkanus Spumante Brut er lavet på druer fra vinmarker i det vulkanske terroir omkring Soave. Mosten gæres langsomt på ståltank for at bevare friskhed og aroma, hvorefter vinen gennemgår en andengæring på tryktank (Charmat-metoden) for at udvikle sine fine bobler. Stilen er tør og forfriskende med fokus på ren frugt og en let mineralsk afslutning.

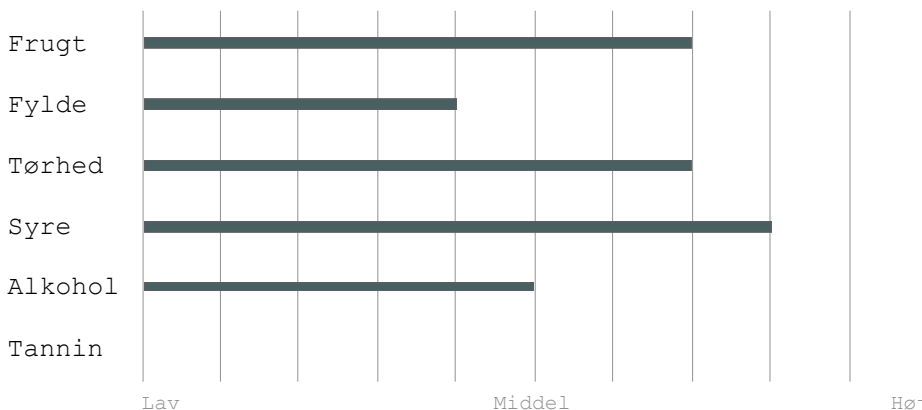
Primære aromaer: Pære, citrus, hvide blomster, grønne æbler og let saltet mineralitet.

Mad forslag: Prøv til antipasti med skaldyr, grøntsager og friskost.

Servering: Serveres ved cirka 7° i universalglas.
Drikkes inden 2028.



Smagsprofil



Mousserende



NV



Veneto

Italien



Garganega