NV Prosecco Brut

Castello Carboncine

Castello Carboncine

Castello Carboncine har hjemme i Silea nær Treviso i Veneto. Marsura-familien overtog den historiske vingård i 2021 og lægger i dag vægt på en frisk, tilgængelig stil. Husets tradition omfatter både stille vine og Prosecco, med druer som Chardonnay, Merlot og Malbec. I vinmarkernes jord indgår ler, sand og kalk. Gårdens historie er tæt knyttet til Venedig, hvortil områdets vin tidligere blev sejlet ad Sile-floden.

Veneto

Veneto ligger i det nordøstlige Italien mellem Alpernes forland, Gardasøen, Posletten og Adriaterhavet. Det store geografiske udsving gør området svært at samle i én stil. I den vestlige del omkring Verona ligger Valpolicella og Soave, hvor Corvina, Corvinone og Rondinella præger de røde vine, mens Garganega er central i de hvide. Mod øst fylder Glera, Prosecco og Pinot Grigio mere, både i bakkerne omkring Treviso og på de fladere arealer. Veneto har desuden en stærk tradition for spumante og frizzante samt for appassimento, hvor druer tørres før gæring. Vinens konkrete oprindelse betyder derfor mere end regionsnavnet alene.

Vinen

Let, tør og sprød mousserende vin med fokus på friskhed frem for tyngde. Den er lavet på Glera og får sine bobler i tryktank, en metode der bevarer druens direkte og ukomplicerede udtryk. Brut-stilen giver en tør balance, hvor den lette krop og den tydelige syre holder vinen rank. Det er ikke en vin bygget på lagring eller stor kompleksitet, men på renhed, tempo og en klar, umiddelbar stil.

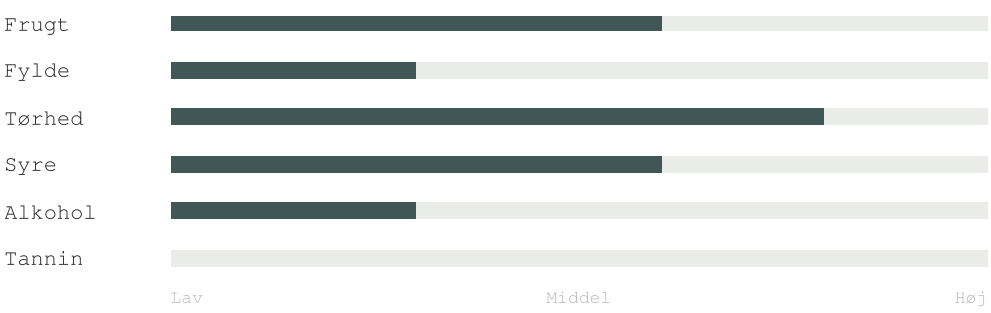


Primære aromaer: Grønt æble, pære, citron, hvide blomster og hvid fersken.

Madforslag: Prøv til smørstegte rejer med citron og persille og ristet surdejsbrød.

Servering: Serveres ved cirka 8° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2029.

Smagsprofil



NV

Mousserende

Glera

Veneto
Italien

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk