

2023 Prosecco "Extra Dry"

Bepi Tempesta

Bepi Tempesta

Dette er seneste brand fra Guiseppe Pegoraro og kom på markedet i 1997. Prosecco var ikke så populært for 30 år siden, men Bepi (kælenavn for Guiseppe) så en mulighed i markedet. Med en moderne, uformel let drikkelig mousserende vin/stil, som alle elsker at nyde i dag.

Prosecco DOC

Prosecco DOC dækker ni provinser i Veneto og Friuli Venezia Giulia i det nordøstlige Italien. Glera skal udgøre mindst 85 procent og giver en let, aromatisk vin med æble, pære, citrus og hvide blomster. Det meste Prosecco er Spumante eller Frizzante og får boblerne i tryktank, som bevarer druens friske frugt; appellationen omfatter også stille vin og rosé på Glera og Pinot Nero. Klimaet er tempereret mellem Alperne og Adriaterhavet, og sletterne har hovedsagelig alluviale jorde af ler, silt, sand og grus. Treviso og Trieste kan nævnes på etiketten for vin, der opfylder de geografiske krav.

Vinen

Proseccoen her er fremstillet på 100% Glera. Vinens bobler dannes ved "andengæring" på ståltank under tryk, den såkaldte Charmat-metode. Det er en mousserende vin med delikate og aromatiske, lette bobler.

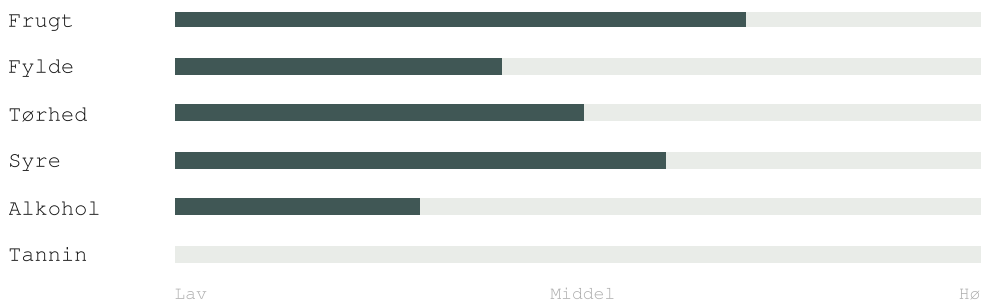
Primære aromaer: Æbler, citrus, fersken og hvide blomster.

Madforslag: Prøv til aperitif eller til lette sommerretter.

Servering: Serveres ved cirka 8° i Universalglas. Drikkes bedst inden 2028.



Smagsprofil



2023



Mousserende



Glera



Veneto
Italien