

Castelforte Prosecco Extra Dry



Land Italien
Område Venetien
Art nr 7720
Volym 75 cl
6 fl/kartong
Naturkork

Prosecco har blivit en världssuccé. Numera finns det inte en stjärnkrog som inte har "Den italienska champagnen" på sina menyer. Världen dricker spritz och prosecco så det bubblar i glaset. Prosecco kan som bekant bara göras i ett litet begränsat område i Italien. Från några av de allra bästa odlingarna kommer Castelforte Prosecco Extra Dry.

Prosecco var länge en kuriositet på italienska restauranger men är numera var mans dryck. Prosecco har inte samma aristokratiska klang som champagne utan snarare en rustik och lantlig ton, mer som olivolja och pasta än gåslever och ostron. Den italienska gastronomin har blivit ett älskat allemanskök långt utanför Italien och därmed har proseccon fått en vidöppen dörr in i mångas hjärtan. Prosecco brukar beskrivas som bubb-lorna i den italienska folksjelen och i sina bästa stunder är den värdig vilka välslipade champagneglas som helst.

För några år sedan infördes strängare regler och i dag får prosecco bara produceras i 15 kommuner kring byarna med de svåruttalade namnen Valdobbiadene och Conegliano och i nio provinser i regionerna Venetien och Friuli. Det är från trakten kring Valdobbiadene som mycket av den allra bästa champagnen kommer, där finns också ett par DOCG-klassade odlingar. Prosecco måste bestå av minst 85 procent glera, som fram till 2009 förvirrande nog hade samma namn som vinet.

Castelforte Prosecco Extra Dry har vuxit på sluttningarna utanför Valdobbiadene. Efter att vinet har jäst klart får det en andra jäsning i slutna trycktankar, (charmatmetoden). Med hjälp av en liten mängd socker och en ny jästkultur sätts jäsningen igång igen. Sockret förbrukas och alkohol och koldioxid binds i vinet innan det lagras på flaska i två år.

Castelforte Prosecco Extra Dry är en torr prosecco med en blommig arom där mogna äpplen, grapefrukt och tropiska frukter framträder. Smaken har söta inslag av honungsmelon, persika, fläder och tuttifrutti. Mousen är frisk och bubblande (spumante) och eftersmaken tämligen torr och fruktig.

Castelforte Prosecco Extra Dry är ett elegant och festligt sällskapsbubbel. Internationellt omskrivet som ett av de mer prisvärda proseccovinerna. Det är ett underbart aperitifvin och ett vin som både livar upp en fest och som står upp mot bra skaldjurs- och fiskrätter. Idealiskt till räkor och havskräftor och även till mindre kryddstark asiatisk mat. Oslagbart som välkomstdrink. Bör serveras ordentligt kylt, gärna 6–8 grader.

Druvor	85% glera, 15% andra druvor
Alkohol	11
Totalsyra	5,6 gr/l
Socker	14 gr/l