



ARVID NORDQUIST

Italia

CASA GHELLER PROSECCO EXTRA DRY DOCG

TUOTTAJA: [Casa Gheller](#)
RYPÄLE: Glera
MAA: Italia
ALUE: Veneto

MAKU: Raikas ja hedelmäinen
ALKOHOLIPITOISUUS: 11%
KOKO: 750 ml

VALIKOIMA: Tilausvalikoima **TV**
ALKO TUOTENRO: 902927
HINTA ALKOSSA: €16,48



Vaalean oljenkeltainen väri ja pienet kestävät kuplat. Tuoksu on hedelmäinen ja siinä on runsaasti kypsää omenaa ja akasiapuun kukkaa. Maku on raikas, jopa aavistuksen makea ja pehmeä. Hedelmäinen ja tasapainoinen Prosecco.

Conegliano-Valdobbiadenen alue on DOCG luokitettu. Alue on kukkulainen ja maaperältään kalkkainen ja paikoitellen savinen.

Rypäleet käyvät läpi pehmeän puristuksen ja valunut mehu säilötään lämpötilakontrolloiduissa tankeissa, kunnes se valmistetaan kuohuviiniksi. Käyminen tapahtuu 15–16°C asteen lämpötilassa, jotta sadon aromit tulevat esiin. Käyminen keskeytetään jäähdyttämällä viini ja lyhyen lepäämisen jälkeen viini on valmis pulloittavaksi.

Hapokkuus



Makeus



Hedelmäisyys



Sopivuus

Aperitiivi, Kala, Äyriäiset, Salaatit

Casa Gheller

Casa Gheller on nimetty vanhan viinintekijäsuvun mukaan. Suvun juuret juontavat pitkälle historiaan Valdobbiadenen viinintuotantoalueella. Casa Gheller on tunnettu korkealaatuisista ja alueen perinteitä kunnioittavista viineistään.

Viinitalolle on tärkeää huolehtia ympäristöstä ja yhteiskunnasta. He osallistuvat hyväntekeväisyystapahtumiin, joiden tuotot on suunnattu alueen hyvinvointiin. Tänä päivänä viinitalon proseccoista 60% myydään ulkomaille. Luku on kasvanut tasaisesti vuosittain.