

de Bernard Prestige Prosecco Extra Dry

Alkuperä:	Italia, Veneto, DOC Treviso
Rypälelajike:	Glera 100 %
Kypsytytys:	Terästankkikypsytytys,
Suljentatyyppi:	Luonnonkorkki
Jäännössokeri // hapot:	13,5 g / l // 5,2 g / l
Vegaaniystävällinen	

Ferruccio De Bernard perusti tislamon vuonna 1948 Bastia d'Alpagon pieneen kylään, mikä sijaitsee Italian itäisillä Alpeilla. Alun alkaen tila valmisti Kapriol -nimistä yrttilikööriä, mikä sai suuren suosion Alppien vuoristoalueella. 1950-luvun alussa de Bernard siirtyi Coneglianoon, missä se laajensi tuoteperhettään kuohuviineihin ja alkoi valmistaa proseccoja. Jo vuonna 1957 tila myi tuotteitaan useaan maahan, aina Australiaan asti.

Uudet tuulet alkoivat puhaltaa tilalle, kun vuonna 2002 Beniamino Maschio osti tilan De Bernardin perheeltä. Uuden omistajan käsissä tila alkoi valmistaa monipuolisesti erilaisia alueelle tyypillisiä kuohuviinejä perus-spumanteista aina Conegliano Valdobbiadene Superioriin asti. Kuohuviinien lisäksi tilan omistaa edelleen Distilleria dell'Alpe -nimisen tislamon, missä valmistetaan tänä päivänä useita erilaisia liköörejä, grappaa ja giniä.

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Kuohuviini on hennon vaaleankeltainen ja siinä on runsaasti pieniä kuplia. Sen tuoksu on omenainen, päärynäinen ja hennon vaaleakukkainen. Puolikuiva suutuntuma on keskitäyteläisen hedelmäinen ja sitä raikastavat tasapainoiset hapot. Jälkimaku on keskipitkä. Kokonaisuus on miellyttävän hedelmäinen ja raikas!

RUOKASUOSITUKSET

Aperitiiviksi, seurusteluun ja monipuolisesti ruoan kanssa yhdistettäväksi. Prosecco maistuu erityisesti äyriäisten, kanan ja raikkaiden salaattien sekä antipasto-tyylisten annosten kanssa.

