

Follador

Prosecco Treviso DOC



I hjertet af Prosecco, lidt nord for Venedig, ligger den lille by Col San Martino hvor vinhuset "Follador" har til huse. Familien har produceret vine siden 1800tallet, og i dag er hele familien stadig involveret i firmaet. Landskabet i provinsen Treviso giver med sine smukke dale, milde klima og de mange solskinstimer optimale vilkår for frembringelsen af Prosecco-vinene. Rent teknisk bliver vinene produceret på Charmat-metoden hvor andengæringen foregår i lukkede rustfrie ståltanke og kulsyren i vinen dermed bevares.

Nogle udgaver er kun ganske svagt mousserende (frizzante) andre er rene "spumanti-udgaver". Druen til produktionen af Prosecco hedder "Glera", tidligere kendt som netop Prosecco-druen. Lys farve med elegante bobler i glasset og en blød fornem-melse i munden. I duften fornemmer man hints af grønne æbler, akacieblomst og et touch af jasmin. Fin balance i den tørre men alligevel bløde og fyldige smag, der efterlader lidt nødder og æble/pære i eftersmag. Skøn vin!

Perfekt til cocktails og aperitif, men også gerne til skaldyr, fisk, skinke og lette pastaretter. For at få den rette smag frem i vinen, placeres den nederst i køleskabet og serveres ved 8° C.