

Wijnomschrijving

Naam	Prosecco Treviso Spumante 'Terre di Marca' Extra Dry
<i>Classificatie</i>	D.O.C. Prosecco Treviso
<i>Soort Wijn</i>	Volle mousserende witte (bio)
<i>Sluiting</i>	Kurk
<i>Biologisch</i> <i>Veganistisch</i>	Biologisch Geschikt voor veganisten
<i>Land</i>	Italië
<i>Streek</i>	Veneto
<i>Producent</i>	Corvezzo, Cessalto
<i>Druivenras(sen)</i>	glera
<i>Karakter</i>	Fraaie, witte mousse. Intense geur van peer en groene appel. Een fijne smaak waarin zachte tonen van acacia, was en honing. In de finale frisse impressies van citrus en gist met een lang aanhoudende mousse. Een zachtroge afdronk met iets mineraliteit.
<i>Wijnbereiding</i>	Eind september/begin oktober wordt er met de hand geplukt. Om de kwaliteit van de most te behouden, wordt er geperst met slechts 1 bar druk. Het sap vergist en er ontstaat een stille wijn. De 2e vergisting vindt plaats via de Charmat methode, ook wel 'Cuve Close' genoemd. Deze vindt plaats in een hermetisch afgesloten stalen tank, de gevormde koolzuur blijft in de wijn gevangen. De wijn blijft 60 dagen op inox in contact met de lie. Hierdoor krijgt de geur iets van gist en de smaak wordt romiger. De druk in de fles bedraagt 4,5 à 5 bar, restsuiker 12 gram/liter.
<i>Gegevens producent</i>	Het familiebedrijf Corvezzo wordt gerund door de 3e en 4e generatie. Renzo Corvezzo staat samen met zoon Giovanni en dochter Katia aan het roer van dit domein dat 160 ha groot is. Het is gelegen tussen de plaatsen Cessalto en Motta di Livenza in het achterland van Treviso aan de befaamde 'Strada dei Vini del Piave'. Het is momenteel een van de (zo niet de) grootste biologisch werkende producent(en) van Veneto. In de wijngaarden worden geen bestrijdingsmiddelen als pesticiden en insecticiden gebruikt, de bemesting is organisch. De bodem is hoofdzakelijk kalkhoudend.
<i>Duurzaam</i>	Gecertificeerd duurzaam
<i>Gebied gegevens</i>	Het wijngebied ten noorden van Venetië, Veneto genoemd, is de bakermat van Prosecco. Met name de heuvels tussen de plaatsen Conegliano en Valdobbiadene (klemtoon op de tweede a) produceren jaarlijks zo'n 30 miljoen flessen van hoge kwaliteit, in 2009 beloond met de D.O.C.G. status. Op de verweerde kalkbodems in de koele heuvels geeft de gleradruif een prima basiswijn, door een 2e vergisting ontstaat de mousserende Prosecco. Van de vlakkere gronden komt de Prosecco D.O.C. Treviso.
<i>Serveren bij</i>	Heerlijk als aperitief, bij lichte schotels van vis, hors d'oeuvres en risotto. Serveren in een flute.
<i>Serveertemperatuur</i>	6 à 8°C
<i>Overige Informatie</i>	In 2009 kreeg het oorspronkelijke prosecco gebied tussen de dorpen Valdobbiadene en Conegliano een D.O.C.G. status. Om verwarring met naam gebied en gebruikte druif te voorkomen, beiden prosecco, werd bepaald dat de tot dan toe gebruikte naam voor de druif (prosecco) vervangen zou worden voor de oorspronkelijke naam, namelijk glera.
<i>Allergenen</i>	sulfieten
<i>Producent Website</i>	www.corvezzo.it