



25

okt 2017

Bonchelli Ecologico Prosecco

Skribent: **Vin & Matguiden**

Ekologisk nyhet - Nu lanseras ekologiska Bonchelli Ecologico Prosecco D.O.C.

Med sin retro-känsla tar Bonchelli återigen dig med på en smakresa till det genuina Italien. Vinet är idealiskt som aperitif och till lättare tilltugg såsom goda charkuterier och milda ostar från Italien, men passar också till rätter med ljust kött, fisk och skaldjur.

Vinet & vinifiering

De ekologiska druvorna plockas på utvalda vingårdar i Veneto. Vinet framställs traditionellt genom den sk Martinotti-metoden, även kallad Charmat-metoden, där vinet får sina bubblor genom jäsning i temperaturreglerade ståltankar. Federico Martinotti utvecklade och patenterade redan 1895 denna metod som senare vidareutvecklades av Eugène Charmat.. Metoden kallas även "cuve close". Det är denna metod som är allra vanligast vid produktion av Prosecco.

KAN BESTÄLLAS HÄR



Bonchelli Ecologico Prosecco är idealiskt som aperitif och till lättare tilltugg men passar också till rätter med ljust kött, fisk och skaldjur.

