Prosecco Dirupo Brut Valdobbiadene DOCG

Andreola



De Prosecco Dirupo Brut heeft een fijne neus van florale tonen als meidoorn- en acaciabloesem en citrus. Een fijne mousse en het mondgevoel is fris en zacht, met wat kruidigheid en prettige zuren.

Druivensoorten Bianchetta, Glera, Perera
Herkomst: Farra di Soligo, Veneto, Italië

Wijngaard

Het motto van Stefano Pola, de wijnmaker, is “heroic viticulture” en helemaal zonder reden is dat niet. De druiven voor de Dirupo komen van Andreola’s steilst gelegen wijngaarden, waarbij de hellingsgraad op kan lopen tot zo’n 45 graden. De bodem bestaat uit klei met daaronder zandsteen. Alles is dus sowieso handwerk. De snoeiwijze is ook hier voorgeschreven door Simonit en Sirch, de hippe snoeigoeroes uit Udine.

Vinificatie

Methode charmat

Achtergrond

Stefano’s vader richtte in 1984 de winery op, en het is duidelijk dat Stefano goed weet waar hij naartoe wil. De wijnen zijn spatzuiver, mooi fris en hebben een aangename en persistente bubbel.

Andreola produceert een groot aantal verschillende Prosecco’s van hoge kwaliteit, die meerdere malen zijn onderscheiden. Neem daarom vooral een kijkje op de Website van Andreola voor meer informatie.

Naast de Dirupo Prosecco hebben wij tevens de Akelum Prosecco in ons assortiment. Beide wijnen zijn online verkrijgbaar in onze webshop: shop.ariszetal.nl .

Herkomst

