



Ardooisesteenweg 282  
8800 Roeselare  
Tel.: 051/74 72 89  
www.vinotheek.be

De Vintheek

## **IL COLLE, PROSECCO TREVISO**

<b><u>Producent :</u></b>	Ceschin Family
<b><u>Werelddeel:</u></b>	Europa
<b><u>Land:</u></b>	Italië
<b><u>Appellatie:</u></b>	Treviso DOC Brut
<b><u>Type wijn:</u></b>	Mousserende wijnen
<b><u>Alcoholgehalte:</u></b>	11%
<b><u>Inhoud:</u></b>	75cl
<b><u>Druivenras(sen):</u></b>	Glera

### **Beschrijving:**

Op 50 km ten noordwesten van Venetië ligt het hart van het Prosecco-gebied: Valdobbiadene en Conegliano. Prosecco kan zondermeer gerekend worden tot de meest karakteristieke droge schuimwijn van Italië.. Een prosecco wordt gemaakt volgens de charmat-methode waarbij de tweede fermentatie gebeurt onder druk in een grote tank in plaats van op fles zoals bij Champagne of andere schuimwijnen die gemaakt zijn volgens de méthode traditionnelle. Dit zorgt er alvast voor dat de Prosecco-schuimwijnen hun frisheid en fruitigheid bewaren. Deze Prosecco wordt gemaakt van de glera druif. Hij bezit frisse aroma's van groene appel met een toets van perzik. In de mond proeft hij verrassend fris en fijn. Meer info [www.proseccoilcolle.it](http://www.proseccoilcolle.it)

### **Wijn & Gerecht:**

Prima aperitief of bij gegrilde vis! Serveren aan 5-6°

### **Bewaartijd:**

1 jaar



Ardooisesteenweg 282  
8800 Roeselare  
Tel.: 051/74 72 89  
www.vinotheek.be

De Vintheek

## **IL COLLE, PROSECCO TREVISO**

<b><u>Producent :</u></b>	Ceschin Family
<b><u>Werelddeel:</u></b>	Europa
<b><u>Land:</u></b>	Italië
<b><u>Appellatie:</u></b>	Treviso DOC Brut
<b><u>Type wijn:</u></b>	Mousserende wijnen
<b><u>Alcoholgehalte:</u></b>	11%
<b><u>Inhoud:</u></b>	75cl
<b><u>Druivenras(sen):</u></b>	Glera

### **Beschrijving:**

Op 50 km ten noordwesten van Venetië ligt het hart van het Prosecco-gebied: Valdobbiadene en Conegliano. Prosecco kan zondermeer gerekend worden tot de meest karakteristieke droge schuimwijn van Italië.. Een prosecco wordt gemaakt volgens de charmat-methode waarbij de tweede fermentatie gebeurt onder druk in een grote tank in plaats van op fles zoals bij Champagne of andere schuimwijnen die gemaakt zijn volgens de méthode traditionnelle. Dit zorgt er alvast voor dat de Prosecco-schuimwijnen hun frisheid en fruitigheid bewaren. Deze Prosecco wordt gemaakt van de glera druif. Hij bezit frisse aroma's van groene appel met een toets van perzik. In de mond proeft hij verrassend fris en fijn. Meer info [www.proseccoilcolle.it](http://www.proseccoilcolle.it)

### **Wijn & Gerecht:**

Prima aperitief of bij gegrilde vis! Serveren aan 5-6°

### **Bewaartijd:**

1 jaar