

Corvezzo Family Collection

Cuvée Rosé Extra Dry

ROBU²ST
W I J N I M P O R T

Producent: Corvezzo Winery

Druivenras(sen): Glera, Chardonnay, Raboso

Streek & Land: Veneto, Italië

Karakter: Fruitige mousserende rosé, in de geur citrus, rijp rood fruit en een hintje bloesem. Frisse volle smaak met veel fruitigheid en een zachte verfijnde mousse.

Wijnbereiding: De druiven worden eind september geplukt waarna het sap geperst wordt. Van het drietal druiven zorgt de Raboso voor de kleur. Door de schillen van deze blauwe druif kort mee te laten weken (maceratie) komen de kleur en smaakstoffen uit de schillen in het sap terecht en kleurt de wijn rosé. Na deze schilweking wordt dit sap gemengd met dat van de glera en chardonnay waarna de vergisting plaatsvindt in RVS tanks. De 2e vergisting vindt plaats via de Charmat methode, ook wel 'Cuve Close' genoemd gedurende 40 dagen. Bij deze methode voegt men nog wat extra suiker en gist toe aan de stille wijn waardoor het gist weer actief wordt en de suikers omzet in alcohol en koolzuur. Door de tank hermetisch af te sluiten blijft de gevormde in de wijn "gevangen" en blijft er een heerlijke mousserende wijn over. Deze wijn heeft een restzoet gehalte van 12 gr/l.

Producent & gebied: Het familiebedrijf Corvezzo, opgericht in 1960 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. De wijngaard en wijnmakerij van de familie (154 ha) bevinden zich in de buurt van Treviso, tussen de Dolomieten en de Adriatische Zee, een perfecte locatie voor de productie van biologische druiven.

Corvezzo streeft naar constante duurzaamheid. Dit is te zien in de aandacht voor specifieke details. Van de wijnstok tot het eind product, het doel van de familie is om het milieu te respecteren en afvalstoffen te recyclen.

Wijn & Spijs: Een goed glas voor een aperitief of al je iets te vieren hebt maar ook lekker bij visgerechten (zonder vette sauzen), garnaltjes, lichte vleesgerechten, antipasti, salades en risotto.

Overige informatie: Deze wijn is bio gecertificeerd en ook geschikt voor veganisten (ICEA-certificatie) dus geklaard of gefilterd zonder gebruik van dierlijke eiwitten. Gecertificeerd duurzaam, alle energie wordt gewonnen door zonnepanelen en het snoeihout wordt gebruikt in een in een eigen biomassacentrale om warmte op te wekken.

Italiaanse mousserende wijnen van het type extra dry bevatten tussen de 12 á 17 gr/l restsuiker.