

Corvezzo Family Collection

Cuvée Bianco Extra Dry

ROBU²ST
W I J N I M P O R T

Producent: Corvezzo Winery

Druivenras(sen): Glera (<85%), Chardonnay , Pinot Bianco

Streek & Land: Veneto, Italië

Karakter: Frisse mousserende wijn met tonen van rijpe peer, appel en bloesem. Plezierige inzet met zachte mousse, rijk mondgevoel, veel fruitigheid en elegante droge afdronk. Een zeer feestelijke wijn.

Wijnbereiding: De druiven worden eind september geplukt waarna het sap geperst wordt en de wijn vergist op 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, salades, asperges en gegrilde groenten.

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.

Deze mousserende wijn mag volgens de Italiaanse wetgeving geen label met DOC Prosecco dragen hoewel alle druiven wel uit dit gebied afkomstig zijn. Voor de DOC Prosecco moet de wijn minimaal 85% Glera bevatten en mag daarnaast voor 15% uit andere toegestane druiven bestaan. Italiaanse mousserende wijnen van het type extra dry bevatten tussen de 12 á 17 gr/l restsuiker.