

SANDILIANO SPUMANTE DESSERT GRANDE CUVÉE

ITALIEN, PIEMONTE

Sød, delikat og behagelig

Flot klar i farven med fine og vedholdende bobler. Duften er udtryksfuld og intens med fine frugtnoter og blomster. Smagen er sødmefyldt og delikat med en behagelig og blød eftersmag. Eftersmagen er frisk med god bærsødme.

Den ideelle ledsager til desserter og tørkager. Serveringstemperatur: 6-8°C.

KARAKTER Tør ●●●●●●●●●● Sød

FYLDE Let ●●●●●●●●●● Kraftig

Fremstilling

Druerne til Sandiliano Spumante Sweet kommer fra forskellige regioner i Italien. De høstes i slutningen af august/begyndelsen af september, når de har opnået optimal modenhed. Boblerne frembringes ved kontrolleret temperatur (20°C) hjulpet på vej af udvalgte gærtyper. Vinen hviler med det lette bundfald til anden gæring.

Om Producenten

Sandiliano er skabt og produceres af Perlino, som er en historisk og veletableret producent af vermouth og mousserende vine. Firmaet Perlino blev grundlagt af Giuseppe Perlino og har eksisteret siden 1905. Perlino startede med at producere vin men i 1930'erne udvidede de produktionen til også at omfatte mousserende vin og vermouth. Vermouth er med tiden blevet Perlinos stærke produkt og har fået fodfæste både nationalt og internationalt. Perlinos administrative del ligger i Asti i det pittoreske Piemonte med bjerge og bakket landskab. Vinmarker og vingårde ligger spredt i hele Piemonte.

