

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

CASA COLLER, PROSECCO DOC



Casa Coller is een bedrijf dat zich na de oprichting in 1910 heeft gespecialiseerd als bottelaar van lokaal geproduceerde, typerende wijnen. Technisch is het bedrijf zeer goed uitgerust, met een eigen laboratorium en een bottellijn met een capaciteit van 120.000 liter per dag, maar boven alles staat de uitgesproken wens om goede wijnen vanuit heel Italië aan te bieden. Het hele bedrijf staat in het teken van die gedachte, hetgeen zich bijvoorbeeld vertaalt in een smetteloos schone productieruimte "" een situatie die je lang niet overal aantref. Dit is een prosecco zoals hij moet zijn.

KARAKTER

Druivensoort	100% Glera
Land	Italië
Regio	Veneto
Smaak	brut
Appelatie	Prosecco DOC
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	1-2 jaar
Serveer temp.	6-8°C

SMAAKBESCHRIJVING

Helder lichtgele kleur met een fijne mousse.
In de neus groene appels en gedroogd fruit.
Vol, droog en zacht met een mooie finesse.

VINIFICATIE

cuve close

OVER DE WIJNGAARD

De wijngaarden zijn gelegen in het heuvellandschap van Veneto.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

Een ideaal aperitief!

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem