



DOMAINE

Canaletto Prosecco

Mousserande vin från Veneto, Italien.

Området Canaletto Prosecco kommer från norra Veneto-regionen i Italien, närmare bestämt det kulliga området strax norr om Treviso. Veneto är ett distrikt som sträcker sig från floden Po söder om Verona och Venedig, ända upp till Sydtyrolen och Österrike. Det innebär varierande mikroklimat och jordmån vilket gör att många olika druvsorter odlas i vingårdarna. Många välkända viner som Amarone, Bardolino, Valpolicella och Soave har sitt ursprung i Veneto. Som i många andra italienska vinregioner har förbättrade framställningsmetoder höjt kvaliteten avsevärt de senaste åren, både avseende druvmaterialet och vinfieringen.

Producenten Casa Girelli grundades för över hundra år sedan i Trento. Från att ha varit en liten vingård med hantverksmässig produktion, har företaget under ledning av Stefano Girelli vuxit till en av Italiens största och modernaste familjeägda vinfirmer. Vinerna kommer från de flesta av Italiens viktiga vinregioner. De framställs antingen i Trento eller lokalt under ledning av firmans egna vinmakare. Totalt produceras över 25 miljoner buteljer per år, där huvuddelen går på export.

Vinet Prosecco är både en druvsort och ett vin. Det finns som svagt bubblande, frizzante, men också som lite kraftigare bubblande, spumante. Canaletto Prosecco är en spumante.

Prosecco framställs enligt Charmatmetoden, då vinet får sina bubblor genom jäsnings i temperaturreglerade och tryckkontrollerade ståltankar. Vinet lagras sedan i samma ståltankar 18-24 månader innan det fylls på flaska. Den sista lagringen är den som mest skiljer sig från den traditionella metoden att tillverka mousserande vin eftersom den andra jäsningsen där sker i flaskan, som i exempelvis Champagne.

Karaktär Vinet har en ljusgul, grönskimmrande färg. Doften är mycket fruktig och blommig, påminnande om citrus, persika och päron. Smaken är fruktig, frisk och fräsch med mjukt avslut.

Serveras vid 8-10°C som aperitif eller som sällskapsvin. Ofta ingrediens i drinken Bellini.

Lagring Vinet bör drickas ungt och lämpar sig inte för lagring.