



Naam van de wijn: Lagolena Prosecco Frizzante

Producent: Azienda Agricola Lagolena

Herkomstbenaming: IGT Marca Trevigiana, Veneto

Druivenras(sen): prosecco

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: de wijngaarden voor deze prosecco liggen aan de oevers van de Piave rivier, op een alluviale bodem met een hoog gehalte aan kalkpuin en rolkeien. Deze witte bodem vangt overdag de warmte op en geeft het 's nachts terug aan de wijnranken. Op deze manier is een perfecte rijping mogelijk met een hoge aromatische kracht. Het bedrijf is biologisch gecertificeerd maar werkt eigenlijk ook met biodynamische methodes en preparaten. Dankzij de biodynamische wijnbouw heeft de wijn altijd voldoende fris zuur, zelfs in zeer warme en droge jaren. Deze prosecco is dus niet alleen verrukkelijk, het is ook 100% puur gebottelde natuur.

Vinificatie (wijnbereiding): de druiven worden in eerste instantie in RVS tanks bij 16-18°C tot 'stille' witte wijn gegist. De tweede gisting vindt niet op fles plaats zoals in de Champagne (langzaam en kostbaar proces), maar eveneens in de grote RVS tanks, gedurende 10 dagen. Deze 'cuve close' (gesloten tank) of 'charmat' methode geeft uitstekende resultaten, zeker als de druiven ook nog zoals hier van uitstekende kwaliteit zijn. De 'frizzante' prosecco is de instap, veel lichtere en minder koolzuurhoudende versie van de duurder 'spumante'. Het is bedoeld voor ongedwongen momenten van gezelligheid. Fris fruitig, verkwikkend, licht verteerbaar (10,5-11,5% alc.) en vooral bijzonder lekker.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: licht strogeel van kleur met een groen zweempje. Expressieve en gulle neus volop florale tonen en fruitige aroma's, overwegend groene appel en citrusvrucht. Zeer harmonieus, fris, delicaat en zuiver op de tong, met een milde finale (11-13 gr/l restdruis voor 6/7 g zuur per liter). Serveren: 6-10°C, afhankelijk van seizoen en drinkmoment. Bewaren: binnen 1-2 jaar na de oogst in zijn fruit drinken.

Culinair advies: geweldig lekkere wijn voor het terras, de lounge of chill-out, het aperitief, recepties, feesten en alle momenten van ongedwongen plezier. Traditioneel geserveerd met wat 'stuzzichini' (kleine hapklare lekkernijen, het Italiaanse fingerfood) of 'tramezzini' (vederlicht broodsneetjes met een zachte vulling), met gerookte zalm, San Daniele ham, coppa, salami of kaas, al dan niet met wat rucola en tomaten... Aan tafel combineert het uitstekend met een klassieke risotto (arborio/carnaroli/vialone nano rijst, boter, kalfsfond, prosecco, parmigiano reggiano...) maar kan ook verfrissend werken bij de traditionele 'minestrone' (heldere seizoensgroentesoep met of zonder vlees, aardappel, rijst, gerst of pasta en soms gedroogde bonen).

Smaaktype: fris, licht en elegant, aromatisch.