Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Dissegna Organic Prosecco 2025

Musserende vin | Prosecco, Italia | VP-nr.: MonopolyArtNum | SAP-nr.: 9091763 | EPD-nr.: 9091763 | Pris: 155,00 inkl. mva

ØKOLOGISK



FAKTA

Land	Italia	**Druetype**	100 % glera
Distrikt	Prosecco	**Alkohol**	11 %
Underdistrikt	-	**Sukker**	12,1 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Lyst kjøtt, Grønnsaker	**Syre**	6.0 g/l
		Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Vinifikasjon

Druene høstes i midten av september, og presses skånsomt før gjæring i trykktank med Charmat-metoden, ved en kontrollert temperatur på 16-18 grader. Vinen får deretter hvile i 60 dager på bunnfallet, noe som gir både friskhet og aromatisk kompleksitet. Til slutt tappes den isobarisk – det vil si under samme trykk som i tanken – for å bevare boblene og den friske frukten på en best mulig måte. Fun fact: 88 prosent av flasken består av resirkulert glass!

Bruksområde

Klassisk som aperitiff, men fungerer også svært godt sammen med mat. Den friske frukten og lette sødmen gjør den til et naturlig følge til salater med friske urter, skalldyr som reker, krabbe og blåskjell, eller sushi og sashimi.
Den er også et godt valg til milde asiatiske retter med et hint av krydder, til tapasbord med spekeskinke, oliven og bruschetta, samt til myke og milde oster som mozzarella, burrata og fersk geitost. Proseccoens elegante bobler gjør den i tillegg til en sikker vinner til festlige anledninger og småretter som deles.

Karakteristikk

Lys grønngul i glasset med en livlig og delikat mousse. Duften byr på en frisk miks av grønne epler, saftig pære og blomstereng, med hint av urter og nøtter som gir ekstra dybde. I munnen er den myk og fruktig, som balanseres av en friskhet som gir både spenst og struktur.
Stilen er Extra Dry, så den har en behagelig lett sødme som fremhever frukten uten å bli tung. Helhetsinntrykket er ungdommelig, sjarmerende og svært lett å like – en økologisk prosecco som fungerer både som aperitiff og til lette retter, og som gjør seg like godt på en festlig balkongkveld som til en uformell middag med venner.