

Mamete Prevostini Opera

Italia / Lombardia / Alpi Retiche

Mamete Prevostini er en familieeid vinprodusent som holder til i Valtellina, en dal i den nordlige delen av Lombardia. Området er omfavnet av de rhatiske alpene, som naturlig skiller Italia fra Sveits. Her i de bratte, terrasserte skråningene som strekker over 2.500 km., har Prevostini-familien produsert vin på Nebbiolo-druen (lokalt kalt Chiavennasca) siden midten av 1940-tallet. I dag drives selskapet av barnebarnet Mamete Prevostini, som har laget vin under eget navn siden 1995. Eiendommen har rundt 30 hektar med vinmarker som ligger mellom 275 og 700 meter over havet. Mamete Prevostini er sertifisert CasaClima, en sertifisering som tar for seg energiforbruk på stedet, forpakning og transport.

Fra Alpi Retiche i Sondrio-provinsen.



Type	Hvitvin
Klassifikasjon	IGT
Produsent	Mamete Prevostini
Årgang	2022
Druetyper	30% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc, 20% Pinot Bianco, 20% Incrocio Manzoni
Vinifikasjon	Gjæring i ståltanker.
Lagring	Modnet i 8 måneder, delvis på eikefat, og videre modning på flaske i 6 måneder.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 2,1 g/l Syre: 6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Klar strågul farge. Frisk og fruktig aroma med hint av sitrus, banan og mineralske toner. Velbalansert og fruktig vin med mineralsk karakter og god lengde.
Serveringstemperatur	9-11° C
Passer til	Fisk, skalldyr og lyst kjøtt.
Webside	www.mameteprevostini.com

Høyoppløselig bilde



Volum 0,75 L	Varenummer 15431301	EPD-nr 6260236	Pris Vinmonopolet kr. 334,90
Antall i kasse 6	Sortiment Bestillingsutvalg	Vectura nr	

84 poeng **Dagens Næringsliv**

Bløt og rik mineralsk.

83 poeng **apéritif**

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Drink for every moment