

ottoVino adviseert....



Cantina Quattro Villi Borgo Fulvia Spumante Brut



Druivensoorten

Chardonnay



Italië

Herkomst

Diverse gebieden in Italië

Beschrijving

De wijn vergist volgens de Martinotti-methode in een afgesloten drukvat en verkrijgt zo zijn natuurlijke bubbels. Tijdens het rijpingsproces en tot de botteling, wordt de wijn voortdurend gecontroleerd. Met het oog op de biologische stabiliteit van de wijn, en voor het bewaren van alle natuurlijke aroma's en organoleptische eigenschappen, passen ze een steriele microfiltratie uit. Ook het bottelen gebeurt op het familiedomein in Montale. Moderne en innovatieve machines zorgen ervoor dat de wijn niet wordt blootgesteld aan zuurstof of in contact komt met andere stoffen. Gekwalificeerd personeel ziet nauwlettend toe op elke fase van het productieproces.



Proefnotitie

Licht strogele kleur. In de geur komen tonen voor van bloemen en wit fruit. De wijn heeft een verfijnde mousse. Aromatische en vriendelijke smaak.



Wijn & spijs

Als aperitief, bij feestelijkheden, en bij bijvoorbeeld zalmcarpaccio en oesters.



Productie methode

Regulier



Cantina Quattro Villi

Borgo Fulvia Spumante Brut



Over het wijnhuis

In de wijnwereld doen zich soms verrassende situaties en ontmoetingen voor! In 1882 slaan Achille Ferrari, een timmerman gespecialiseerd in houten wijntonnen, en Antonio Perini, een jonge wijnboer uit Val d'Arda, de handen in elkaar. Hun respectievelijke zonen Renato en Guido, trotse mannen met een sterke verbeeldingskracht, leiden het bedrijf tijdens de twee wereldoorlogen.

Hun kleinkinderen bouwen en verstevigen de zaak verder uit in de periode van economische groei. Vandaag staat de jongste generatie aan het roer: Paolo, Stefano en Massimo hebben zowel de capaciteit als de kennis om van Cantina Quattro Valli een nog belangrijkere speler te maken.

