

MALIBRÀN SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY

De rosé Extra Dry wordt op dezelfde methode 'Charmat' gemaakt als de prosecco's van Malibràn. De tweede vergisting in de autoclave levert een jonge, frisse rosé op.

De rosé van Malibràn is een zeer aromatische wijn met een restzoetje, waardoor dit een toegankelijke rosé is, waarbij het geconcentreerde fruit voor de spanning zorgt!

Details

Druiven: 50% Raboso, 50% Incrocio Manzoni.

Vinificatie: De basiswijn wordt gemaakt van druiven uit de eigen wijngaarden van Malibràn die met de hand bewerkt worden. Na een zachte eerste persing wordt de basiswijn gecreëerd.

Tweede gisting: In de autoclave (druktank) met geselecteerde gisten.

Suikergehalte: 20 gram/liter

Alcohol: 12,5% vol.

Druk: 5 bar

Proefnotities: Zeer geconcentreerd vers rood fruit zoals aardbeien en framboos in de neus.

Uitstekend aperitief, goed doordrinkbaar. Fijn zoetje in de afdronk.



Prosecco  **Slijterij**

www.proseccoslijterij.nl





MALIBRÀN

VALDOBBIADENE D.O.C.G.



OVER MALIBRÀN VINI

Voor ons was de keuze voor Malibràn eenvoudig: de producten van Malibràn zijn van ongekennde kwaliteit, de smaken en geuren zijn aangenaam, verfijnd en vervelelen nooit. Opvallend is ook het perfecte perlage; de bubbel is klein maar goed aanwezig en vasthoudend.

Het streven naar kwaliteit blijft ook niet onop-gemerkt in de wijnpers. Malibràn valt steeds vaker op door regelmatig in de prijzen te vallen tijdens bijvoorbeeld VinItaly, in Vini Buoni d'Italia en in Gambero Rosso, de Italiaanse wijnbijbel. Ook in Nederland hebben wij met Malibràn verschillende prijzen in de wacht gesleept: de Bubbles on the Beach publieksprijs voor beste prosecco en voor zowel Cinquegrammi als

Sottoriva 'Mousserende wijn van het Jaar' tijdens het Proefschrift Concours.

Malibràn is een klein familiebedrijf waar Maurizio - oenoloog en eigenaar van Malibràn - de traditie voortzet van zijn vader. In zijn eentje gaat hij over de productie en de kwaliteit van de wijnen. Alleen bij de oogst worden meer mensen ingeschakeld om de druiven met de hand te plukken.

In de wijngaarden wordt gewerkt met de hand of simpele apparatuur en de oogst gebeurt altijd volledig handmatig.

Malibràn DOCG prosecco's zijn levendige wijnen die het best jong gedronken kunnen worden; op deze manier komt de frisheid en levendigheid het beste tot zijn recht.

