

# START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

---

## CASA COLLER, ROSÉ BRUT



Casa Coller is een bedrijf dat zich na de oprichting in 1910 heeft gespecialiseerd als bottelaar van lokaal geproduceerde, typerende wijnen. Technisch is het bedrijf zeer goed uitgerust, met een eigen laboratorium en een bottellijn met een capaciteit van 120.000 liter per dag, maar boven alles staat de uitgesproken wens om goede wijnen vanuit heel Italië aan te bieden. Het hele bedrijf staat in het teken van die gedachte, hetgeen zich bijvoorbeeld vertaalt in een smetteloos schone productieruimte, een situatie die je lang niet overal aantreft!

### KARAKTER

---

|               |                               |
|---------------|-------------------------------|
| Druivensoort  | 60% Garganega, 40% Pinot Noir |
| Land          | Italië                        |
| Regio         | Veneto                        |
| Smaak         | brut                          |
| Appelatie     | Spumante                      |
| Inhoud fles   | 75 cl                         |
| Bewaar pot.   | 1-2 jaar                      |
| Serveer temp. | 6-8°C                         |

### SMAAKBESCHRIJVING

---

De kleur is zalmroze met een fijne mousse. In de neus, rijp rood fruit, zoals aardbeities. De smaak is verfrissend en fruitig met prettig zachte mousse.

## VINIFICATIE

---

cuve close

## OVER DE WIJNGAARD

---

De wijngaarden zijn gelegen in het heuvellandschap van Veneto.

## PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

---

Een ideaal aperitief!

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | [info@start2taste.be](mailto:info@start2taste.be) | [www.start2taste.be](http://www.start2taste.be) | 0476/41 77 41  
Roterijstraat 138, 8790 Waregem