



**LYSGAARD  
KJELLERUP**

KJELLERUPSGADE 1A

DK-9000 AALBORG

TLF. 9811 4243

CVR-NR. 32827063

# Prosecco Rocca Rosso

## Prosecco IGT delle Venezie

Prosecco er en indfødt Italiensk druesort, kendt allerede i det gamle Rom under navnet Pulcinum. Klaserne er sparsomme og udsprede, middelstore grønne til gyldne druer; kløverformede blade.

Indtil 1960'erne var Prosecco typisk sød og let mousserende, meget lig vine af Asti-typen. Siden da er der sket store forandringer – vore dages Prosecco er ægte mousserende, og befinder sig i den tørre eller meget tørre ende af skalaen, og kvaliteten er kraftigt forbedret. Mange italienere har i dag Prosecco som deres foretrukne aperitif, og salget af Prosecco stiger eksplosivt i såvel Europa som USA.

## Producenten – San Osvaldo

San Osvaldo er grundlagt in 1930'erne af den excentriske og egenrådige ungarske søofficer, Baron Lajos Babos, der formåede at skabe et moderne vinhus, der er en vigtig medvirkende årsag til, at Lison Pramaggiore i dag er en anerkendt DOC.

I 2004 er huset overtaget af Armando Serena, arving til et dynasti, der omfatter bl.a. husene Montelvini (Treviso-regionen) og Valdinevola (Marche). På denne måde har San Osvaldo, uden at miste sin strategiske selvstændighed, fået adgang til yderligere ressourcer, viden og distributionskanaler, der har styrket husets kvalitet og markedsposition.

Lige siden grundlæggelsen har San Osvaldo vist sin innovative karakter; historien går for eksempel, at så tidligt som i 1930'erne, var det en af de første vingårde til at anvende trykte etiketter i stedet for håndskrevne. Dynamik og opmærksomhed over for markedets behov er stadig pejlemærket for vinhusets strategiske valg, også i dag. Rocca Rossa-serien (Røde Fæstning), med dens DOC og IGT vine, sigter på at opfylde behovene hos det brede publikum, der søger den rette balance mellem kvalitet og pris.

## Vinen:

Lys strågul med grønligt skær, mousserende, aromatisk og nuanceret med en svag duft af gær, brødskorpe, æble, pære og citrusfrugter, en anelse syrlig smag.

Serveres ved 8-10° C. Bør først åbnes umiddelbart før anvendelse. Denne vin er ideel som aperitif, især med fiskeforretter, risotto og hvidt kød. Den er fremragende som ung. Opbevares ved en kølig og konstant temperatur.

Torben Kjellerup og Rune Riismøller  
*Byens Vinpushere*