



Millesimato Rive di Soligo Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry

Produzent	Colli del Soligo
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Prosecco Superiore DOCG
Jahrgang	2017
Produkt	Schaumweine
Traubensorte(n)	Glera (Prosecco) (100%)
Ausbau	Im Edelstahltank und danach im Charmat-Verfahren versektet
Alkoholvolumen	11.0%
Restzucker	25.0 g/l
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt trinkbereit bis innert zwei Jahren
Inhalt	75 cl
Bewertung	Wine Spectator 86/100 Punkten Bronzemedaille «Decanter» 2015 Bronzemedaille «IWSC» 2015
Preis CHF	21.00

Die italienische Weinkultur hat eine lange Tradition in der Bereitung der «Spumanti». Nahezu alle Prosecco's, sind mit einer sehr geringen Dosage (Extra dry) gesüßt. Nur wenige Ausnahmen sind trocken (Brut). Speziell die Schaumwein-Herstellung des Prosecco wurde in den zwei DOCG-Regionen Conegliano und Valdobbiadene verfeinert. Nach der ersten Gärung verweilt der Jungwein weitere drei Monate, bei heruntergekühlter Temperatur, im Drucktank. Dieser Phase langsamer Gärung folgt die Entfernung der Hefe und einer abschliessenden Zeit der Reifung. Nachdem er auf die Flasche gezogen ist, sollte der Prosecco jung getrunken werden.

Der Jahrgangs-Prosecco aus dem Hause Colli del Soligo.