



Valdobbiadene



Italien

Prosecco frizzante DOC Kordel

Weingut

Mit Beginn des Jahres 2010 gibt es gravierende Veränderungen bei Prosecco. Viele Jahrzehnte lang war Prosecco der Name einer Rebsorte. Diese heißt jetzt Glera und Prosecco ist ein Anbaugebiet mit einer eigenen DOC bzw. DOCG. Die bisherigen IGT-Prosecco, z.B. Prosecco Colli Trevigiani, werden mit dem neuen Jahrgang zu DOC hochgestuft. Nicht geändert hat sich die bereits schon in der Vergangenheit überzeugende Qualität der Proseccchi von Val d'Oca. Dieser führende Produzent von hochwertigem Prosecco aus der Kernzone Valdobbiadene produziert - im Gegensatz zu fast allen Kellereien - ausschliesslich Erzeugerabfüllungen. Die Cantina Produttori di Valdobbiadene, weltbekannt unter dem Namen Val d'Oca, ist mit mehr als 500 angeschlossenen Winzer-familien der größte Produzent von DOC- und DOCG-Prosecco. In langjähriger Tradition bewirtschaften diese Familien die wertvollsten Steillagen rund um Valdobbiadene, einschließlich eines großen Teils der Superior-Zone Cartizze. Unzählige Auszeichnungen und beste Bewertungen im In- und Ausland dokumentieren den äußerst hohen Qualitätsanspruch. Vom delikate fruchtig-frischen Prosecco Frizzante DOC, über die Top-Empfehlung des roséfarbenen Spumante Punta Rosa bis hin zum designprämierten Prosecco Spumante DOCG Valdobbiadene in der schwarz-satinierten Flasche zeichnen sich alle Prosecci von Val d'Oca durch klarste Feinheit, elegante Raffinesse und superfeine Perlage aus. Eine Empfehlung ist der Frizzante Ocabianca. Aus Glera, der Rebsorte, aus der auch Prosecco erzeugt wird, entsteht dieser wunderschön fruchtige, leichte und verspielte secco Frizzante. Da die Hügellagen, in denen diese Reben wachsen, knapp außerhalb der definierten DOC-Zone liegen, darf sich dieser Frizzante nicht mehr Prosecco nennen - dafür ist er bei vergleichbarem Inhalt für einen Schnäppchenpreis zu haben. Die echte Alternative für den Fachhandel.

Expertise

Alkohol in % Vol.:	10.5
Restzucker in g/l:	7.6
Gesamtsäure in g/l:	7.5
Geschmacksrichtung:	trocken
Anbaugebiet:	Valdobbiadene
Rebsorten:	Glera

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand in kleine Körbe geerntet, damit die empfindlichen Trauben beim Transport nicht verletzt werden. Nach dem Abbeeren werden die Trauben leicht gepresst und sehr kühl bei etwa 15- 18° C vergoren. Die Klärung und Lagerung erfolgt im Edelstahltank, wo auch die zweite Gärung stattfindet (Charmat-Methode).

Sensorik

Frisch-fruchtiger Prosecco mit handgeknüpftem Schnurverschluss, weiche Säure, sanft prickelnd

Passt gut zu

Aperitif, Sommer, Pasta

Lagerfähig ca. (ab Jahrgang)

2 Jahre

Tipp

Ein wunderbar fruchtiger Prosecco mit feinem Duft nach Pfirsich und Blüten, weiche Säure, trocken.