



Val d'Oca

Italien

Venetien



Prosecco 0,2 L Spmt. Extra Dry Argento Trevise DOC

Weingut

Die Vielfalt des Prosecco scheint nahezu unbegrenzt. Von unendlich langweiliger, nach alten und modrigen Äpfeln riechender Discount-Brause bis hin zu feinstem Spumante aus spektakulären Steillagen. Die Cantina Produttori di Valdobbiadene, weltbekannt unter dem Namen Val d'Oca, ist mit mehr als 500 angeschlossenen Winzerfamilien der größte Produzent von DOC-Prosecco. In langjähriger Tradition bewirtschaften diese Familien die wertvollsten Steillagen rund um Valdobbiadene, einschließlich eines großen Teils der Superiore-Zone Cartizze. Unzählige Auszeichnungen und beste Bewertungen im In- und Ausland dokumentieren den äußerst hohen Qualitätsanspruch. Grundsätzlich wird bei Val d'Oca nur Prosecco der Qualitätsstufen DOC und DOCG produziert. Eine Ausnahme ist der Ocabianca Colli Trevigiani. 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 einer definierten DOC-Zone liegen, darf sich dieser Frizzante nicht mehr Prosecco nennen - dafür ist er bei vergleichbarem Inhalt für einen Schnäppchenpreis zu haben.

Expertise

Jahrgang:	
Alkoholgehalt:	11.00 % Vol.
Restzucker:	16.00 g/l
Säure:	7.30 g/l
Geschmack:	Extra dry
Anbaugebiet:	Venetien
Rebsorten:	Glera

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

Feiner Prosecco mit dezenter Fruchtsüße und milder Säure

Passt gut zu

Kleine Feiern, Aperitif, für Zwischendurch

Lagerfähig

1 Jahre

Tipp

Feiner Prosecco für zwischendurch