



## Prosecco Spumante 1,5L Extra dry Argento Treviso DOC

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	14.00 g/l
<b>Säure:</b>	7.60 g/l
<b>Geschmack:</b>	Brut
<b>Anbaugebiet:</b>	Venetien
<b>Rebsorten:</b>	Glera

### 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.

### Ausbau

Edelstahltank

### Sensorik

Toller Edel-Prosecco mit feinsten Perlage. Intensiv fruchtig, riecht nach Apfelblüten, weiche und milde Säure.

### Passt gut zu

Aperitif, Feste, Feiern

### Lagerfähig

2 Jahre

### Tipp

Ein Edel - Prosecco Spumante aus den Colli Trevigiani. Wunderbar klar in der Nase, am Gaumen tolle Frucht mit ganz feiner Perlage.