



Val d'Oca

Schaumwein

Prosecco



## JOS PROSECCO FRIZZANTE - Drehverschluss Treviso D.O.C.

### Weingut

Den geänderten Marktanforderungen entsprechend bietet Val d'Oca jetzt zusätzlich auch preisgünstige Frizzante (Ocbianca) und Spumante (ARGENTO) an, die ebenfalls zu 100 % aus Glera bestehen aber nicht Prosecco heißen dürfen. Viele Jahrzehnte lang war Prosecco der Name einer Rebsorte. Diese heißt jetzt Glera und Prosecco ist ein Anbaugebiet mit einer eigenen DOC bzw. DOCG. Nicht geändert hat sich erfreulicherweise die überzeugende Qualität der Prosecci 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 Winzerfamilien 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 delikats 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. Die echte Alternative für den Fachhandel.

### Expertise

#### Jahrgang:

**gesetzl. Herkunft:** Treviso DOC

**Alkoholgehalt:** 10.50 % Vol.

**Restzucker:** 9.00 g/l

**Säure:** 7.50 g/l

**Geschmack:** trocken

**Anbaugebiet:** Prosecco

**Rebsorten:** Glera

#### Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand in kleine Körbe geerntet, damit sie 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

Duftet nach Pfirsich und Apfel, fruchtige Eleganz bei feiner Perlage, trocken aber nicht zu herb

#### Passt gut zu

Salate, Garten, Terrasse

#### Lagerfähig

2 Jahre

#### Tipp

Der Basis-Prosecco von Val d'Oca ist ein herrlicher Spaßwein - leicht, unbeschwert und wunderbar fruchtig. Bleibt durch den Drehverschluss länger frisch.