



JOS PROSECCO SPUMANTE SUPERIORE EXTRA DRY Valdobbiadene D.O.C.G.

Weingut

Den geänderten Marktanforderungen entsprechend bietet Val d'Oca jetzt zusätzlich auch preisgünstige Frizzante (Ocabianca) 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 delikat 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-satinieren 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:	2016
gesetzl. Herkunft:	Valdobbiadene Prosecco
Alkoholgehalt:	11.00 % Vol.
Restzucker:	13.00 g/l
Säure:	7.40 g/l
Geschmack:	Brut
Anbaugebiet:	Prosecco
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

Kristallklare Frucht von Pfirsich und Apfel, feinste Perlen im Glas, zart und verspielt, ein Spitzenprosecco

Passt gut zu

Feste, Feiern, kann ein ganzes Menue begleiten

Lagerfähig

3 Jahre

Tipp

Nur in die besten Trauben aus einer Einzellage im Zentrum der "Alta Marca Trevigiana" fließen in die Produktion des Jahrgangs-Proseccos JOS Millesimato Extra Dry. Dieser überzeugt durch Vollmundigkeit, Balance und aromatischem Nachhall.