



Valdobbiadene



Italien



**Le Rive di San Pietro di Barbozza - Cru**  
**Valdobbiadene Superiore DOCG**

## 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 Proseccchi 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

<b>Alkohol in % Vol.:</b>	<b>11.5</b>
<b>Restzucker in g/l:</b>	<b>10</b>
<b>Gesamtsäure in g/l:</b>	<b>6.8</b>
<b>Geschmacksrichtung:</b>	<b>trocken</b>
<b>Anbaugebiet:</b>	<b>Valdobbiadene</b>
<b>Rebsorten:</b>	<b>Glera</b>

## Vinifizierung

Die Trauben werden schonend von Hand gelesen, kurze Maischestandzeit zur Gewinnung der zartrosa Farbe, dann Vergärung im Edelstahltank. Die zweite Vergärung nach der Charmat-Methode findet im Drucktank statt.

## Sensorik

frischem Duft, sehr zart und filigran am Gaumen,

## Passt gut zu

Risotto mit Radicchio di Treviso, leichten Fischgerichten

## Lagerfähig ca. (ab Jahrgang)

4 Jahre

## Tipp

Diese edle Flasche beinhaltet einen Spumante aus hand-gelesenen Trauben von der wohl besten Prosecco Cru-Lage ?San Pietro di Barbozza? im Herzen von Valdobbiadene. Als Brut-Version, mit nur wenig Zucker ausbalanciert, zeigen sich die volle Kraft und die komplexe Aromatik dieser Toplage. Ein Prosecco der Sonderklasse.