



# MASOTTINA

CONEGLIANO

Masottina



Italien

Valdobbiadene

**2024 R.D.O. LEVANTE  
Prosecco Superiore Extra Dry  
Rive di Ogliano  
Conegliano Valdobbiadene DOCG**

## Weingut

Prosecco ist ein Allgemeingut, aber dass die bezaubernden und einzigartigen Hügel von Conegliano- Valdobbiadene 2019 zum UNESCO Welterbe geadelt wurden, ist viel zu wenig bekannt. Verdient ist diese Ehre durchaus, nicht nur die Landschaft ist spektakulär, auch die produzierten RIVE Proseccis gehören zu den feinsten und elegantesten Schaumweinen der Welt. Die Familie Dal Blanco betreibt hier seit 75 Jahren das Weingut Masottina und ist auf hochwertigsten Prosecco spezialisiert. Vom renommierten Weinmagazin Decanter schon mal mit 96 Punkten bewertet, beginnt schon der Einstieg mit dem Prosecco Brut DOC spektakulär und wird getoppt vom Prosecco Superiore DOCG Contrada Granda, mehrfach von Decanter prämiert als Wine of the Year. Richtig spektakulär wird es beim Rive R.D.O. Levante, der als einziger Prosecco 2021 vom Wine Spectator unter die 100 besten Weine der Welt gewählt wurde. R.D.O. steht für Rive di Ogliano, eine der besten der klassifizierten Rive-Lagen überhaupt. Masottina bietet überragende Qualität mit hochwertiger Ausstattung zu besten Preisen aus den Händen einer überaus sympathischen Familie.

## Tipp

Das Lesegut für den R.D.O. stammen von 50jährigen Rebstocken aus der Einzellage Rive di Ogliano. Der Name Leveante bezieht sich auf die Ausrichtung der Weinberge Richtung Osten.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	302 kJ / 73 Kcal
Kohlenhydrate:	2 g
davon Zucker:	1,5 g
Zutaten:	Trauben, Saccharose, Säureregulatoren (Weinsäure/Apfelsäure/Citronensäure), Konservierungsstoffe und Antioxidantien: (Sulfite), Gase und Packgase(Stickstoff)

## Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Prosecco Superiore DOCG
Alkoholgehalt:	11.50 % Vol.
Restzucker:	12.70 g/l
Säure:	5.40 g/l
Geschmack:	Extra Dry
Anbaugebiet:	Valdobbiadene
Ausbau:	Edelstahltanks
Rebsorten:	Glera

## Vinifizierung

Trester und Most werden ausschließlich durch Schwerkraft bewegt, ohne den Einsatz von Pumpen. Die alkoholische Gärung findet in Edelstahltanks bei ca. 15-18°C statt. Die Schaumbildung "Prise de Mousse" erfolgt in Edelstahl-Drucktanks für eine Zeitraum von ca. 3 Monaten unter der Verwendung selektierter Hefen, die Temperatur liegt zwischen 13 und 14°C. Vor der Füllung ruht der fertige Schaumwein noch ungefähr einen Monat.

## Sensorik

zartes Gelb, mit animierender und sehr feiner Perlage. In der Nase Noten von Acacia Blüten und Glyzinien, dazu fruchtige Noten von Birnen und Äpfeln sowie Zitrusfrüchte und Grapefruit. Am Gaumen lebhaft und leicht mineralisch mit guter Struktur. Langer Nachhall mit einem Hauch Kräuterwürze und Zitronen.

## Passt gut zu

Ravioli mit weißer Walnuss-Kürbis Füllung und Salbei Butter

## Lagerfähig

5 Jahre