



2024 VIAVENTI Prosecco Rosé Spumante Brut Treviso DOC

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 Prosecci gehören zu den feinsten und elegantesten Schaumweinen der Welt. Die Familie Dal Bianco 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 D.O.C.G. 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 Ogliaio, 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

Prosecco Rosé erweiterte erst kürzlich die Liste der zugelassenen Weine aus der Region. Hier verbindet man geschickt die Eleganz von Pinot Noir mit der Fruchtigkeit der Glera.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 278 kJ / 67 kcal
Kohlenhydrate: 1,3 g
davon Zucker 0,8 g
Zutaten: Trauben, Saccharose, Säureregulatoren
(Weinsäure/Äpfelsäure/Citronensäure), Konservierungsstoffe und
Antioxidantien: (Sulfite), Gase und Packgase (Stickstoff)

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Prosecco Millesimato Treviso DOC
Alkoholgehalt:	11.00 % Vol.
Restzucker:	6.90 g/l
Säure:	5.80 g/l
Geschmack:	Brut
Anbaugebiet:	Valdobbiadene
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Glera, Pinot Nero

Vinifizierung

Die Glera Trauben werden auf die herkömmliche Weise vinifiziert. Pinot Noir unterläuft eine kurzzeitige Mazeration für 24 - 36 Stunden bei 8° - 10°C. Im Anschluss erfolgt eine (Rotwein) Vinifikation, die Gärung erfolgt bei 20° - 23°C. Nach der Assemblage erfolgt die Versetzung bei 13°C - 14°C für ungefähr 90 Tage. Nach dem Abfüllen ruht der Wein noch ca. 1 Monat auf der Flasche.

Sensorik

Helles Pink mit sehr feiner Perlage. Florale Noten von Rosen und Veilchen, am Gaumen rote Johannisbeere und Himbeere. Im Nachhall etwas Zitrusaromatik und rote Beeren.

Passt gut zu

cremige Risotto-Variationen, passt perfekt zu Schokoladigen Desserts

Lagerfähig

5 Jahre