



CALMAGGIORE Prosecco Spumante Extra Dry Treviso DOC

Weingut

Prosecco ist ein Allgemeingut, aber dass die bezaubernden und einzigartigen Hügel von Congeliano- 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 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 sympatischen Familie.

Expertise

Jahrgang:

gesetzl. Herkunft: Prosecco Treviso DOC

Alkoholgehalt: 11.00 % Vol.

Restzucker: 14.00 g/l

Säure: 5.40 g/l

Geschmack: Extra Dry

Anbaugebiet: Prosecco

Rebsorten: Glera

Vinifizierung

Nach der Lese von Hand werden die Reben sanft entrappt. Sowohl der Trester als auch der Most wird ausschließlich durch Schwerkraft bewegt, ohne den Einsatz von Pumpen. Die alkoholische Gärung findet temperaturkontrolliert in Edelstahl tanks bei ca. 15-18°C statt. Die Schaumbildung "Prise de Mousse" erfolgt in Edelstahl-Drucktanks für eine Zeitraum von ca. 1 Monat 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

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Sehr feine Perlage. In der Nase Aprikosen und Honigmelone sowie Glera-typische Apfelnoten. Am Gaumen sehr frisch und leicht cremig, im Nachhall dann nochmals reifere Zitrusnoten.

Passt gut zu

klassischer Aperitif, passt aber auch zu kreativen Fisch- und Geflügelgerichten.

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Der Calmaggiore ist der Einstieg in die Top Linie von MASOTTINA. Auf Grund seiner feinen Perlage und den zarten Apfel und Zitrusnoten reiht er sich bereits in die Riege der Spitzen-Proseccos ein.