



**VIRAGE Vino Spumante Rosé Brut
Metodo Italiano**

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:	Vino Spumante Metodo Italiano
Alkoholgehalt:	11.00 % Vol.
Restzucker:	11.00 g/l
Säure:	5.80 g/l
Geschmack:	Brut
Anbaugebiet:	Prosecco
Rebsorten:	Glera und rote Reborten

Vinifizierung

Nach dem entrappen und dem anquetschen der Trauben erfolgt eine Mazerationsphase von ca. 24 - 36 Stunden bei 8° - 10°C. In Anschluß an das Abpressen erfolgt die temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks. Die Schaumbildung "Prise de Mousse" erfolgt in Edelstahl-Drucktanks. Vor der Füllung ruht der fertige Schaumwein noch ungefähr einen Monat.

Sensorik

Zartes Hellrosa, in der Nase schöne Nuancen von roten Beeren wie Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen Straff mit längerem Finish.

Passt gut zu

gegrillte Hähnchengerichte, Risotto, Schokodesserts

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Filigraner Rosé Schaumwein mit fruchtintensiven Aromen und einer feinen Perlage. Toller Tip auch zum Grillabend!