

San Boldo Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Brut 0

Wissenswertes

Prosecco steht heute für qualitätsgeschützte Schaum- und Perlweine aus der ursprungsgeschützten DOC Region in Venetien. Zudem müssen die Frizzante oder Spumante mindestens 85% Glera Trauben enthalten. Diese Rebsorte ist wohl schon seit der Antike in Italien heimisch. Ihre Weine sind fruchtig und säurebetont, was sie für die Sektproduktion geradezu prädestiniert. Meist trocken ausgebaut reicht die Palette aber von amabile über extra dry bis hin zu brut. Bei letzterer Variante darf der Restzuckergehalt 12g nicht übersteigen.
 Das malerische kleine Städtchen Valdobbiadene in der Provinz Treviso hat vor allem durch seine besondere Lage für die Glera Traube Berühmtheit erlangt. Diese werden seit mehr als 300 Jahren hier angebaut. Die Erfolgsgeschichte begann aber erst 1876 mit der Gründung der ersten Weinschule in Italien.
 2009 erhielt das Produktionsgebiet die höchste und garantierte Ursprungsbezeichnung für italienische Weine, den DOCG Status. Hier ist jede Flasche mit der staatlichen Banderole am Flaschenhals versehen. Neben dem Logo des Konsortiums befindet sich darauf die Ursprungsbezeichnung und die einzigartige Verfolgungsnummer bis zum Erzeuger. Mit den Prosecco-Varietäten Conegliano Valdobbiadene Superiore DOCG, dem Rive DOCG und dem kleinen Untergebiet Cartizze DOCG kann die gesamte Breite hochwertiger Schaumweine hergestellt werden.

Anbaugebiet

Weinberg der Kellerei Marsuret an den Hängen des San Boldo Passes im DOCG-Anbaugebiet Valdobbiadene.

Traubensorte

Glera 100%.

Boden

Fruchtbarer Moränenboden glazialer Herkunft.

Herstellverfahren

Lese der Glera Trauben von Hand. Weissweinbereitung ohne Schalen bei kontrollierter Temperatur von 20°C. Anschließend langsame Wiedergärung in geschlossenen Behältern nach der Charmat Methode bei 12-14°C.

Farbe

Helles und leuchtendes Strohgelb. Feine und lang anhaltende Perlage.

Bukett

Elegant und komplex. Duftet nach Äpfeln und Feldblumen.

Geschmack

Intensiv, trocken und frisch.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Schaumwein bei 8-9°C.

Lagerung

Wir empfehlen, den Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut San Boldo jung zu trinken.

Serviovorschlag

Der Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut San Boldo ist ein idealer Aperitif. Auch ein eleganter Spumante zu Fischgerichten.



Gründung: 1936
 Flaschen: 900.000
 Alkohol: 11,90% Volumen
 Standort: Gaja di
 Valdobbiadene

Besitzer: Ermes Marsura
 Ökologe: Mariano Pancot
 Säure: 0,0 g/l
 Weinberge: 60 ha Besitz und 10 ha in Pacht
 Anbau: konventionell
 Restzucker: 11,00 g/l
 EAN: 8052439180183