

Dirupo Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut DOCG 2022

Wissenswertes

Schon im Namen Dirupo (= italienische Klippe) zeigt dieser Prosecco Superiore seine Herkunft: Aus Weingärten rund um den Col San Martino mit bis zu 500m Höhe. Mit der Rebsorte Glera und sehr kleinen Anteilen Bianchetta und Perera und der sorgsam Vinifizierung gelingt Andreola jedes Jahr ein würdiger Vertreter der Valdobbiadene Region.

Das Unternehmen hat in den letzten Jahren viel investiert und an dieses Gebiet geglaubt. So hat man heute das Privileg, aus zahlreichen Grundstücken wählen zu können, die über die 15 Gemeinden des DOCG Gebietes verteilt sind.

Anbaugebiet

Weinberg der Kellerei im DOCG-Anbaugebiet Valdobbiadene.
Erziehungssystem: A cappuccina, d.h. doppelter Guyot-Schnitt.
Höhenlage: 200-500 m.

Traubensorte

Glera 90%, Bianchetta 5% und Perera 5%.

Boden

Fruchtbarer Moränenboden glazialer Herkunft mit Lehmschichten.

Herstellverfahren

Ernte per Hand Ende September. Sorgfältige Weissweibereitung ohne Schalen bei kontrollierter Temperatur. Anschließend langsame, mindestens 3 Monate dauernde Wiedergärung nach der Charmat-Methode in geschlossenen Behältern.

Farbe

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Feine und anhaltende Perlage.

Bukett

Die Aromen erinnern an Frühlingsblüten von Weißdorn, Akazie und sanfte Zitrusfrüchte. Dazu ein Hauch von frischem Obst wie grüner Apfel und weißer Pfirsich.

Geschmack

Am Gaumen ist er großzügig, würzig und energisch. Und doch delikat, rund und weich.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Schaumwein bei 6-8°C.

Lagerung

Wir empfehlen, den Dirupo Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut DOCG jung zu trinken.

Serviervorschlag

Der Dirupo Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut DOCG ist ein idealer Aperitif. Aber auch ein Spumante zu Fischgerichten und hellem Fleisch. Passt perfekt zu Sushi.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 1305
 Flaschen: 180.000

Alkohol: 11,50% Volumen
 Verschluss: Presskork

Säure: 5,50 g/l
 Anbau: konventionell

Restzucker: 10,00 g/l
 EAN: 8033286330440

L. Maroni 2024: 92 Punkte

Veronelli 2024: 86 Punkte

Duemilavini 2024: 3 Punkte

Wäscher

Mündung 2024: 94 Herzen
 Flaschen: 950.000
 Standort: Farra di Soligo (TV)

Best 2024: 92 Punkte
 Önologe: Stefano Pola
 Weinberge: 110 ha

