Shop: www.televino.de
Email: info@televino.de
Tel: +49(0)7543 952186

Mas de Fer Prosecco Valdobbiadene Rive di Soligo Extra Dry

Wissenswertes
Mas de Fer ist ein Valdobbiadene DOCG, der aus den Trauben von etwa 5 Hektar Fläche von Col de Fer und San Gallo in der Steillage von Rive di Soligo auf 300 bis 500 Metern über dem Meeresspiegel gewonnen wird.

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 mit 5 ha im Gebiet Rive di Soligo im DOCG-Anbaugebiet Valdobbiadene.
 Höhenlage: 300-500 m.
 Erziehungssystem: Pergola.

Traubensorte
Glera 100%.

Boden
Fruchtbarer Moränenboden glazialer Herkunft mit Lehmschichten.

Herstellverfahren
Ernte per Hand Ende September. Weissweinbereitung ohne Schalen bei kontrollierter Temperatur. Anschließend langsame Wiedergärung nach der Charmat-Methode in geschlossenen Behältern.

Farbe
Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Feine und anhaltende Perlage.

Bukett
Elegant und komplex, erinnert an weiße Blüten, reifen Obstsalat und Zitrusfrüchte sowie feine Noten von grünem Apfel und Gewürzen.

Geschmack
Vertikal, elegant, komplex
und ausgewogen. Mit einem schönen Gleichgewicht zwischen süß und herzhaft sowie Bitterkeit und Würze.

Serviertemperatur
Servieren Sie den Schaumwein bei 6-8°C.

Lagerung
Wir empfehlen, den Mas de Fer Prosecco Valdobbiadene Superiore Extra Dry DOCG jung zu trinken.

Serviervorschlag
Der Mas de Fer Prosecco Valdobbiadene Superiore Extra Dry DOCG ist ideal als Aperitif. Dieser Prosecco kann viele Gerichte Begleiten, sowohl Käse, Aufschnitt, Fischspeisen, weißes Fleisch und auch Desserts. Und auch
Spezialitäten der orientalischen Küche.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 1313	Alkohol: 11,50% Volumen	Säure: 5,50 g/l	Restzucker: 14,00 g/l
Flaschen: 40.000	Verschluss: Presskork	Anbau: konventionell	EAN: 8033286331164

Shop: www.televino.de
Email: info@televino.de
Tel: +49(0)7543 952186

Auszeichnungen:

L. Maroni 2024: 93 Punkte Veronelli 2024: 85 Punkte Duemilavini 2024: 4 Punkte

Gambero R. 2024: 2 Gläser Falstaff 2023 93 Punkte

Gründung: 1984
Flaschen: 950.000
Standort: Farra di Soligo (TV)

Besitzer: Nazareno und Stefano Pola
Önologe: Stefano Pola
Weinberge: 110 ha