

Col del Forno Prosecco Valdobbiadene Rive di Refrontolo Br

Wissenswertes

Der Weinberg Col del Forno ist ein natürliches Amphitheater von etwa 4 Hektar auf einer durchschnittlichen Höhe von 250 m über dem Meeresspiegel. Er befindet sich am östlichen Rand des Untergebiets Rive di Refrontolo innerhalb der DOCG-Herkunftsregion Valdobbiadene. Col del Forno wurde erstmals 2016 nach dem Erwerb des gleichnamigen Weinbergs produziert. Von Anfang an mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet avancierte dieser Prosecco im Laufe der Jahre zu einem der repräsentativsten Produkte von Andreola.

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 Col de Forno der Kellerei Andreola mit ca. 4 ha im DOCG-Anbaugebiet Valdobbiadene in der Zone Rive di Refrontolo.
Höhenlage: 250 m.
Erziehungssystem: Pergola.

Traubensorte

Glera 100%.

Boden

Fruchtbare Moränenboden glazialer Herkunft mit Tonschichten, Sand, Kiesel und Karstkonglomeraten.

Herstellverfahren

Ernte per Hand Ende September. Weißwein Bereitung ohne Schalen bei kontrollierter Temperatur. Anschließend 30-40-tägige Fermentation nach der Charmat-Methode in geschlossenen Behältern und ca. 3-monatige Lagerung vor der Vermarktung.

Farbe

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Feine und anhaltende Perlage.

Bukett

Intensiv und elegant mit Noten von Weißdorn- und Gyzinienblüten. Dazu ein Hauch von Apfel, Pfirsich und Zitrusfrüchten.

Geschmack

Elegant, leicht mineralisch und trocken. Würzig und samtig mit langem Nachhall.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Schaumwein bei 6-8°C.

Lagerung

Wir empfehlen, den Col del Forno Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut DOCG jung zu trinken.

Serviervorschlag

Trotz seiner starken Persönlichkeit erweist sich dieser Superiore als wandlungsfähiger Begleiter zu allen Gerichten. Von delikatem Aufschnitt über Fisch, weißes Fleisch bis hin zu mittelreifen Käsesorten.





Shop: www.televino.de

Email: info@televino.de

Tel: +49(0)7543 952186

Art-Nr: 1315

Alkohol: 11,50% Volumen

Säure: 5,50 g/l

Restzucker: 7,00 g/l

Flaschen: 60.000

Verschluss: Presskork

Anbau: konventionell

EAN: 8033286331423

Auszeichnungen:

L. Maroni 2024: 93 Punkte

Veronelli 2024: 86 Punkte

Duemilavini 2024: 3 Punkte

Gambero R. 2024: 2 Gläser

Merum 2023 2 Herzen

Doctor Wine 2024 90 Punkte

Falstaff 2023 94 Punkte



Gründung: 1984

Flaschen: 950.000

Standort: Farra di Soligo
(TV)

Besitzer: Nazareno und Stefano Pola

Önologe: Stefano Pola

Weinberge: 110 ha