COLESEL SPUMANTI

Rosé Spumante Brosa Brut Venetien



Inhalt: 75 cl

Produzent: Colesel Spumanti
Traubensorten: Pavana Nera
Alkoholgehalt: 11.50% Vol.

Ausschenktemparatur: 4-6°

Restzuckergehalt: 9 g/l Säuregehalt: 7 g/l

Gekeltert aus der eher unbekannten Traubensorte Pavana, welche teilweise auch unter dem Synonym Marzemina Nera di Feltre bekannt ist. Die Trauben werden für rund 12 Stunden mazeriert, was sowohl eine wunderbare Fruchtigkeit ergibt und andererseits auch für die leuchten Rosa Farbe sorgt. Im Bouquet zeigen sich einladende Aromen von saftigen Kirschen, roten Früchten wie etwa Himbeeren und Rote Johannisbeeren, aber auch Holunder und Heidelbeeren zeigen sich, dazu frisch-fruchtige Noten von Aprikosen und etwas Blutorange. Am Gaumen saftige Frucht, wiederum Rotbeerig, mit guter Frische und tollem Trinkfluss.

Empfehlung

Der absolute Trinkspass zum Apéro mit Freunden, zum Grillplausch und zu kalten Vorspeisen, aber auch ein wunderbarer Begleiter zu leichten Fischgerichten, etwa "Pesce Crudo", Tataki vom Thunfisch oder Fischknusperli.

Produzent

Aus Valdobbiadene, eingebettet in ein faszinierendes, kleinteiliges Landschaftsmosaik von Hügeln, Rebbergen, Wald, Strässchen und Häusern auf 300 M.ü.M. und höher, unmittelbar vor den Voralpen in der Provinz Treviso, stammt er her, der heiter-fruchtige Sekt Italiens. Und der Cru Cartizze (insgesamt 107 Hektar) mit seinem milden Mikroklima und seinen abwechslungsreichen Böden hat das Talent, dem Prosecco aus der Traubensorte Glera einen speziell lebhaften und mineralischen Charakter zu verleihen. Colesel wiederum ist sowohl der Name eines steilen, terrassierten Hügels innerhalb des Cartizze-Gebiets, als auch jener der Firma, die sich diesem Hügel annimmt, und dies bereits seit 1865. Die weiteren Weinberge sind Bastie, Noai und Fei sowie Fontana Vecia. 1986 entschloss sich Siro Bortolin, seine Trauben aus



diesen erstklassigen Lagen nicht mehr zu verkaufen. Er wollte seinen eigenen feinnervigen Prosecco. Haben Sie Vorurteile dank manch eines Prosecco-Schaumweinabklatschs, dann probieren Sie Colesel!

