

COLESEL SPUMANTI

*Cartizze Superiore Brut

Prosecco Valdobbiadene DOCG Venetien



Inhalt: 75 cl
 Produzent: **Colesel Spumanti**
 Traubensorten: Glera
 Alkoholgehalt: 11.50% Vol.
 Ausschenktemperatur: 4-6°

Restzuckergehalt: 8 g/l
 Säuregehalt: 6,5 g/l

Von hellgelber Farbe, funkelnd, mit feiner Perlage. Delikat, fruchtig mit einer leichten Hefe Note im Duft. Am Gaumen, angenehm fruchtig, mit tollem Zug guter Frische, voll aromatischer Feinheit.

Empfehlung

Für besondere Anlässe. Apero mit Häppchen, kleinen Fischvorspeisen, Risotto.

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. Coleselel 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. Von diesem kleinen, feinen Betrieb, seit 2014 auch biozertifiziert, führen wir den Prosecco DOC Noai Brut (11.5%) mit dem zarten Bouquet und den edlen, dezenten und weichen Cortizze Brut DOCG (12%) aus Trauben der Weinberge Coleselel, Bastie, Noai und Fei. Haben Sie Vorurteile dank manch eines Prosecco-Schaumweinabklatschs, dann probieren Sie Coleselel!

