

COESEL SPUMANTI Biologico Brut Prosecco Valdobbiadene DOCG Venetien



Jahrgang: 2022
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Colesele Spumanti**
Traubensorten: Glera
Alkoholgehalt: 11.50% Vol.
Aussehenktemperatur: 4-6°

Restzuckergehalt: 10 g/l
Säuregehalt: 5.6 g/l

Ein biologisch an- und ausgebaute Prosecco, der wirklich Spass macht. Mit typisch fruchtig blumigen Aromen von saftigen Äpfeln, Nektarinen, Zitrusfrüchten, weissen Blüten und Honig. Einladender, saftiger Gaumen, wunderbar süffig, mit toller Frucht, ausgewogener Frische und feiner Perlage.

Empfehlung

Der ideale Apéro zu jeder Zeit, pur oder auch in einem leckeren Hugo, dann noch ein paar Knabberereien dazu oder vielleicht sogar etwas Sushi und die Party wird perfekt.

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. Colesele 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 Colesele!

