

COLESEL SPUMANTI

Colesel Spumante Bandamatina Extra Dry Venetien



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

Restzuckergehalt: 14 g/l
 Säuregehalt: 5 g/l

Produziert mit Trauben aus der Gegend um Treviso, ausgebaut im Stahltank. Wunderbar duftiges Bouquet, fruchtig und blumig. Reiffruchtiger Gaumen, mit fein lieblicher Frische und einladender Perlage.

Empfehlung

Ideal als Aperitif, oder auch nur so, weil er einfach enorm viel Spass macht.

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. Haben Sie Vorurteile dank manch eines Prosecco-Schaumweinabklatschs, dann probieren Sie Coleselel!