



Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. Superiore Extra Dry Millesimato

Prosecco Superiore Valdobbiadene D.O.C.G. - Extra Dry
Prosecco Superiore Valdobbiadene D.O.C.G.

Art-Nr.: 12923

Jahr: 2024

Grösse: 75 cl

Ausbau: Inox - Charmat

Bewertung: 18/20 BAP

Trinkreife: Jetzt bis Mitte 2027

Glasempfehlung: Weisswein oder Flûte

Traubensorten: Glera - Prosecco

Anbau: Naturnah - IP

Appellation: Prosecco Superiore Valdobbiadene D.O.C.G.

Serviertvorschlag: Kühl - Apéro oder Vorspeisen

16.90 CHF

Ca di Rajo befindet sich ganz in der Nähe des Städtchens Treviso. Das Weingut liegt im Ortsteil Rai von San Polo di Piave. Die gut durchlüfteten Böden liegen auf einer Meereshöhe von rund 30 Metern und sind lehmig-sandig und mit Steinen durchzogen. Hier wird die Rebsorte Manzoni Rosa angebaut.

Der Manzoni Rosa ist eine Kreuzung von Traminer und Trebbiano. Die Trauben sind natürlich Rosa. Die Farbstoffe werden aus der Beerenhaut gewonnen und verleihen diesem feinen Schaumwein seine Farbe.

Ca di Rajo besitzt auch Rebberge im hügeligen Gebiet von Conegliano Valdobbiadene. Die Böden haben Anteile von Lehm und Kalk. Da werden in Steillagen die Reben Glera – früher Prosecco genannt – mit viel Handarbeit angebaut und gepflegt. Die Erträge werden bewusst tief gehalten. Die Lese für den Prosecco D.O.C.G. erfolgt von Hand.

Hier entsteht Prosecco Superiore Valdobbiadene D.O.C.G. von höchster Qualität. Der Millesimato Extra Dry bietet viel Trinkgenuss.

Die zweite Gärung erfolgt in grossenahltanks nach der Charmat-Methode beim Prosecco.

18/20 BAP - jetzt geniessen bis Mitte 2028