bona aestimare
Weingenuss für Leib & Seele



Prosecco Valdobbiadene DOCG Superiore Extra Dry Millesimato

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG - Extra Dry
Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG

Art-Nr.: 12976
Jahr: 2025
Grösse: 75 cl
Alkoholgehalt: 11
Glasempfehlung: Weisswein oder Flûte
Bewertung: 18/20 BAP
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Appellation: Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG
Serviervorschlag: Kühl - Apéro oder Vorspeisen
Traubensorten: Glera - Prosecco
Ausbau: Inox - Charmat
Anbau: Naturnah - IP

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 DOCG erfolgt von Hand.

Hier entsteht Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG von höchster Qualität. Der Millesimato Extra Dry bietet viel Trinkgenuss.

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

18/20 BAP - jbis 2028

© 2026 Bona aestimare AG | Zollhausweg 6
8524 Uesslingen TG | +41 79 865 22 02 | info@bona-aestimare.ch