

Prosecco Valdobbiadene DOCG Superiore Extra Dry Millesimato



Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG - Extra Dry
Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG

Art-Nr.: 12923

Jahrgang: 2024

Grösse: 75 cl

Bewertung: 18/20 BAP

Ausbau: Inox - Charmat

Glasempfehlung: Weisswein oder Flüte

Serviervorschlag: Kühl - Apéro oder Vorspeisen

Traubensorten: Glera - Prosecco

Trinkreife: Jetzt bis Mitte 2027

Appellation: Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG

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 grossen Stahltanks nach der Charmat-Methode beim Prosecco.

18/20 BAP - jetzt geniessen bis Mitte 2028