Prosecco Superiore «Rive di Soligo» Millesimato Dry (leicht süsslich) 2023

Produzent	Colli del Soligo
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Produkt	Schaumweine
Traubensorte(n)	Glera (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	Im Edelstahltank und danach im Charmat-Verfahren versektet
Alkoholvolumen	11.0%
Restzucker	25.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Optimaler Genuss	jetzt trinkbereit bis innert zwei Jahren
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Bewertung	Wine Spectator 86/100 International Wine & Spirits Competition:90/100 Decanter World Wine Awards: Bronze
Preis CHF	20.00

Der Jahrgangs-Prosecco mit lieblicher Restsüsse aus dem Hause Colli del Soligo.

Die italienische Weinkultur hat eine lange Tradition in der Bereitung der «Spumanti». Nahezu alle Proseccos, sind mit einer sehr geringen Dosage (Extra dry) gesüsst. Nur wenige Ausnahmen sind trocken (Brut). Speziell die Schaumwein-Herstellung des Prosecco wurde in den zwei DOCG-Regionen Conegliano und Valdobbiadene verfeinert. Nach der ersten Gärung verweilt der Jungwein weitere drei Monate, bei heruntergekühlter Temperatur, im Drucktank. Dieser Phase langsamer Gärung folgt die Entfernung der Hefe und einer abschliessenden Zeit der Reifung. Nachdem er auf die Flasche gezogen ist, sollte der Prosecco jung getrunken werden.