



Treviso DOC

## Le Colture Prosecco Sylvoz Brut

**CHF 14.50**

75cl

11%

Glera

AN 8610700

**Degustationsnotiz**

Dezente Aromen von Äpfeln und weissen Blüten, Noten von Honigmelonen und Bananen gepaart mit frischem und würzigem Geschmack. Am Gaumen angenehm moussierend und fruchtig. Leichter und erfrischender Körper mit weichem Abgang. Ein gehaltvoller, eleganter, reiner Prosecco.

**Herstellung**

Die Glera-Trauben stammen aus den besten Lagen. Die zweite Gärung findet bei kontrollierter Temperatur nach der Method Charmat im Stahltank statt.

**Trinkreife**

Jahrgang + 2 Jahre

**Geniessen zu**

Apéro und leichten Fischgerichten sowie Vorspeisen.

**Produzent**

Le Colture, ein Weingut mit über 500 Jahren Geschichte, liegt in Santo Stefano di Valdobbiadene, einem malerischen Dorf in den Prosecco-Hügeln. Seit dem 16. Jahrhundert pflegt die Familie Ruggeri hier Wein. Unter der Leitung von Cesare Ruggeri begann das Weingut 1983 mit der Produktion von Schaumweinen. Heute bringen seine Kinder, Silvia, Alberto und Veronica, frischen Enthusiasmus und innovativen Geist in die Tradition des Familienbetriebs ein. Die Weine von Le Colture entstehen durch das engagierte Teamwork der Familie, die den gesamten Produktionsprozess von der Weinbergspflege bis zum Verkauf mit Leidenschaft und Fachkenntnis gestaltet. Trotz des traditionellen äusseren Erscheinungsbildes zeichnet sich das Weingut durch modernste Technologie aus. Die 40 Hektar Weinberge verteilen sich auf 16 Anwesen in verschiedenen Regionen, was einzigartige Weine hervorbringt, die die Besonderheiten der Böden und Klimabedingungen reflektieren. Le Colture: Tradition, Innovation und familiäre Harmonie.

**Region**

Versteckt zwischen den Hügeln von Valdobbiane und Conegliano im Schatten der Dolomiten wächst hier der berühmte DOC-klassifizierte Schaumwein Prosecco. Auf beschaulichen 4000 Hektaren gedeihen hier natürlich vor allem die Glera-Trauben, dazu kommen ganz wenige Flaschen Rotwein aus den Colli Asolani. Für dieses Cuvée werden Cabernet und Merlot Trauben verarbeitet.