



Valdobbiadene D.O.C.G.

Le Colture Prosecco Pianer Spumante Extra Dry

CHF 16.00

 75cl
 11%
 Glera
AN 8611700

Degustationsnotiz

Dezente Aromen von Äpfeln, Pfirsichen und weissen Blüten, dazu die Frische und Lebendigkeit von Citrus und Pampelmousse. 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 Valdobbiadene 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.