



WEINIMPORT * CLAUZY & FILS * ENOMARKETING
CLAUZY & FILS * Postfach 130351 * 50497 Köln * Telefon 0221-1398485 * Fax 0221-1398487 * e-mail: info@vinoit.de

CUVÉE DEL FONDATORE

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG



Produktbeschreibung: Hochwertige Cuvée, bei der die Schaumbildung in einem speziellen Verfahren erfolgt ist, zu dem auch eine teilweise Verfeinerung in Fässern aus französischer Eiche gehört. Dieser Schaumwein ist dem Gründer des Unternehmens gewidmet, der mehr als alle anderen an die Zukunft und das Potential vom Prosecco geglaubt hat: Sergio Bolla.

Anbaugebiet: Valdobbiadene, Höhenlage 250 Meter ü. NN in Südlage. Boden: Tonige Böden, Unterboden aus marinem Sandstein

Rebsorte: Glera 90%, Chardonnay 10%

Weinlese: Zweite Septemberhälfte, Weinlese komplett von Hand.

Weinerzeugung: Schonendes Pressen und Gärung bei kontrollierter Temperatur.

Traubenertrag: Max. 13.500 kg/ha

Verfeinerung: Chardonnay 6 Monate in Eichenfässern gereift. Prosecco: lange Charmat-Methode, 12 Monate im Druckbehälter aus Edelstahl, 6 Monate in der Flasche.

Alkoholgehalt: 12 Vol.%

Farbe: Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, reiche und feine Perlage.

Bouquet: Duftet nach reifen Früchten, Bananen, Haselnüssen und Vanille mit zarter Honignote.

Geschmack: Voll, harmonisch und samtig, mit einer starken Persönlichkeit. Die fruchtigen Aromen verschmelzen mit den würzigen Aromen aus dem Eichenfass.

Serviertemperatur: Dieser hervorragende Spumante entfaltet seine Eigenschaften am besten bei einer Serviertemperatur von 10-12°C. Im Sektkelch servieren.

Gastronomische Tipps: Dieser großartige Schaumwein eignet sich ganz ausgezeichnet für festliche Anlässe und anspruchsvolle Ereignisse. Er kann als anspruchsvoller Aperitif gereicht werden, aber auch als Tischwein. Besonders gut unterstreicht er den Geschmack von Fisch und weißem Fleisch, kann aber bedenkenlos zu den verschiedensten Gerichten serviert werden.