



COLLALTO

Prosecco superiore di Conegliano e Valdobbiadene DOCG Extra Dry

Intensiv - sehr komplex - typisch

Herkunft	Italien, Veneto, Conegliano e Valdobbiadene
Rebsorte	Glera (Prosecco)
Produzent	Az. Agr. Collalto, Susegana (TV), Italien www.collaltowines.com
Ausbau	Traditioneller Ausbau, während 3 Mte. erfolgt die Zweitgärung im Drucktank (Méthode Charmat)
Über den Wein	Richtig berühmt wurde der Prosecco durch Guiseppe Cipriani's „Harry's Bar“ in Venedig: Giuseppe mixte zu Beginn der 1940er Jahre Prosecco mit frischem Saft von weissem Pfirsich zum Top-Drink „Bellini“ - benannt nach dem bekannten Maler. Er gehört mittlerweile zum Grundrepertoire jedes Barmixers. Prosecco als Schaumwein gibt es in der halbtrockenen und trockenen Version. Die Bezeichnungen der Prosecchi führen immer wieder zu Verwirrung. Achtung, der „extra dry“ (obwohl mit extra trocken übersetzt), mit 12 bis 20 g Zucker pro Liter, ist süsser, fruchtiger als der „brut“ mit weniger als 15 g Zucker pro Liter.
Alkohol	11.5 % vol.
Verschlusstyp	Champagnerkorken
Genussreife	ab 2011
Trinktemperatur	6 - 8° C
Passt zu	gefüllter Kaninchenkeule, cremigem Risotto, frischer Pasta, Krustentieren



Erhältlich in
75cl/150cl

Farbe	Klares goldgelbes Kolorit, grau-goldener Schimmer, feine Mousse
Aromatik Intensität	Reiche, fruchtige Aromapalette (Zitrone, Apfel, Quittenpaste, gelbe Pflaumen), feine Melissenunance, verführerisch süsser Honig im Finale
Körper	Sehr langer leicht süsser Antrunk, frisch, spritzig im Gaumen, präsenste Aromatik, schönes Süsse-/Herbespiel
Qualität	Intensiv, komplex und sehr harmonisch - sehr typisch mit der feinen Herbe im Finale

