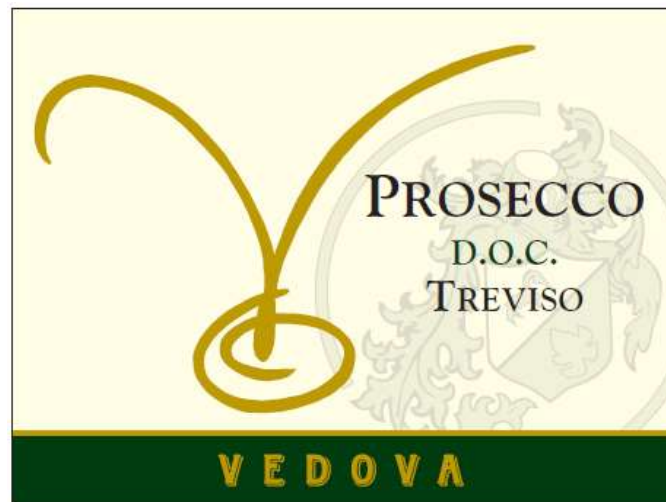




- Bezeichnung:** Prosecco Frizzante Treviso DOC, Cantine Vedova
- Anbaugebiet und Weinausbau:** Auf den Hügeln um die Stadt Conegliano und Valdobbiadene bei Treviso im Herzen des Veneto. Das Familienweingut Vedova bewirtschaftet hier seit Anfang des 20. Jahrhunderts mit viel Liebe Hingabe und Verbundenheit zur Tradition ca. 40 Hektar Rebfläche. Hier werden handwerkliche Produkte aus den lokalen Rebsorten hergestellt. Dieser Perlwein wird zu 100% aus Prosecco-Trauben hergestellt, welche der Herkunftsbezeichnung nach aus der Provinz Treviso stammen müssen. Nach der alkoholischen Gärung wird der Jungwein einige Wochen in Edelstahltanks gelagert, damit er sich beruhigt. Nach dieser Ruhephase kommt der Wein in einen Autoklave, wo eine zweite Gärung nach der Charmat-Methode erfolgt und er am Ende dieser zweiten Gärung im Gegendruckverfahren bei einem Druck von 2,5 bar gefüllt wird.
- Farbe:** helles strohgelb
- Geruch:** In der Nase ist der Prosecco fruchtig mit Noten nach Apfel, Citrus und leichten floralen Anklängen nach weißen Blüten. Zu diesen kommt noch eine leichte charakteristische Mandelnote.
- Geschmack:** Im Mund ist der Prosecco angenehm fruchtig und leicht. Er hat eine spritzige Säure die sich sehr gut mit seiner leichten Süße von 11g/l ergänzt.
- Lagerung:** 1-2 Jahre
- Alkoholgehalt:** 10,5% Vol.
- Trinktemperatur:** 8-10° C
- Essensempfehlung:** Der Prosecco Frizzante ist vor allen Dingen ein perfekter Aperitif, um einen gemütlichen Abend mit Freunden oder eine Gartenparty zu beginnen. Auch zu kleinen Vorspeisenhäppchen ist er ein guter Begleiter. Als besonderen Tipp für Genießer kann man den Prosecco auch mit einem Schuss Fruchtsirup, oder auch Fruchtlikör aromatisieren.