

italienische Qualitätsweine

Weinimport Edeltraud Cresceri · In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach
Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30
www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de



Bezeichnung: “Fordue” Prosecco Treviso DOC Extra Dry, 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 Sekt (Schaumwein) wird zu 100% aus Prosecco-Trauben hergestellt, welche der Herkunftsbezeichnung nach aus den Weinbergen in 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 mehr als 3,5 bar (Vorschrift für Schaumweine) gefüllt wird.

Farbe: helles, leuchtendes Gelb, eine sehr feine Perlage ist erkennbar

Geruch: In der Nase frischfruchtige Aromen nach Citrus, Apfel und Aprikosen mit einer leichten Hefenote, welche an Brioche erinnert.

Geschmack: Im Mund präsentiert er sich trocken mit einer leichten schmeichelnden Süße, welche von den ca. 16g Restzucker herrühren. Er ist sehr angenehm und die fruchtigen Noten mit einem Hauch von Mandeln lassen sich im Mund sehr gut wieder finden.

Lagerung: 2-3 Jahre

Alkoholgehalt: 11% Vol.

Trinktemperatur: 8-10 Grad

Essensempfehlung: Durch seine leichte spritzige Art eignet sich dieser Sekt hervorragend als Aperitif vor einem guten Essen. Oder aber, er wird zu einem nicht zu süßen, fruchtigen Dessert gereicht, wo er mit den Fruchtaromen und der Süße des Desserts gut harmonisieren kann.