



Prosecco Spumante DOC "Il Fresco"

Villa Sandi



Artikel Nr.	07115
Land	Italien
Herkunft	Treviso, Venetien
Rebsorte	Glera (100 %)
Qualitätsbezeich.	DOC Treviso
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	6 - 8 °C
Ausbau	Der bei der schonenden Ganztraubenpressung gewonnene Most wird in einer Gärung in klimatisierten Drucktanks zum Spumante. Ist der gewünschte Restzuckergehalt erreicht, wird die Gärung durch Kühlung abgestoppt.
Boden	Mineralische, skelettreiche Sandsteinverwitterungsböden
Füllmenge	0,20 l
Beschreibung	Zartes Goldgelb, feine und lang anhaltende Perlage. Zarter Duft nach grünen Äpfeln mit einer feinen Honignote. Völlig zu Recht trägt er den Beinamen "il fresco", was übersetzt "der Frische" bedeutet. Im Geschmack spritzig, harmonisch und elegant.
Empfehlung	Aperitif, Obst und Gebäck
Über den Winzer	Die historische Villa Sandi aus dem 17. Jahrhundert in Crocetta del Montello stammt aus der Architekturschule Andrea Palladios. Sie ist im Besitz der Familie Moretti Pologato und befindet sich direkt neben der Kellerei und dem Familienweingut am Fluss Piave. Hier kreuzen sich an den Hügeln des Montello die Weinstraßen des Prosecco Valdobbiadene D.O.C. und der Vini Piave D.O.C. Seit der Zusammenarbeit mit dem bekannten Oenologen Riccardo Cotarella gewinnen die Stillweine aus den eigenen Weinbergen der Tenuta di Villa Sandi an Bedeutung.