



Prosecco Frizzante DOC Treviso

Villa Sandi



Artikel Nr.	07171
Land	Italien
Herkunft	Treviso, Venetien
Rebsorte	Glera (100 %)
Qualitätsbezeich.	DOC Treviso
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	6 - 8 °C
Ausbau	Der, bei der Ganztraubenpressung, gewonnene Most wird in Drucktanks zum Frizzante vergoren. Die gärungseigene Kohlensäure führt zu einer sehr feinen, eleganten Perlage.
Boden	Vorherrschend steinige, tiefgründige Böden
Füllmenge	0,00 l
Beschreibung	Feinfruchtiger Frizzante mit dynamischer Frucht und dichtem Mousseux. Exotische Aromen von Pfirsich, Maracuja, Melone wirken sehr klar und betörend intensiv. Sehr gelungene Komposition aus erfrischender Säure, seidigen mineralischen Komponenten und einer saftigen Frucht.
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.