



Valdobbiadene DOCG Prosecco Sul Lievito Frizzante (ehem. Sur Lie)

Erzeuger: Adami

Herkunft: Venetien
DOCG-Anbaugebiet Valdobbiadene
Gemeinde Farra di Soligo

Rebsorten: 100% Glera

Boden: Heterogen, viele Moränenhügel.
Tonboden, oft kalkhaltig, dünn, trocken
und nicht sehr tief, besonders in den
höheren Lagen.



Ausbau/Reife: Sanfte Pressung der Trauben. Fermentierung bei kontrollierter Temperatur von 17°-19°C mit selektionierten Hefen. Veredelung für drei Monate im Edelstahltank und anschließende Weiterverarbeitung. Traditionelle Methode. Weitere Gärung und Verfeinerung in der Flasche für ca. zwei Monate an einem dunklem Ort und bei einer Temperatur von 16-17°C. Nach der Gärung bleibt die Hefe auf dem Boden, d.h. es wird nicht gefiltert oder degorgiert.

Eigenschaften: Strohgelb. Leichte, feine und anhaltende Perlage. Der Duft reicht von fruchtigen, frischen und typischen Noten bis hin zu den charakteristischen Aromen von Brotkruste. Im Geschmack am Anfang sehr fruchtig, frisch und delikate, mit leichten Hefetönen. Danach sehr komplex, mit trockenem Geschmack und leichten Bittermandel-Nuancen.

Ideal zu: Fischgerichten, Risotto mit Pilzen oder Gemüse.

Besonderheiten: Sul Lievito ist die alte, traditionelle Methode, einen Prosecco zu bereiten.