



Dei Casel Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Spumante Extra Dry

Erzeuger: Adami

Herkunft: Venetien
DOCG-Anbaugebiet Valdobbiadene
Weinberge um Valdobbiadene, Vidor
und Farra di Soligo

Rebsorten: 100% Glera

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

Ausbau/Reife: Sanftes Pressen der Trauben und statische Klärung des Mostes. Fermentierung bei kontrollierter Temperatur von 17°-19°C mit Reinzuchthefen. Veredelung für drei Monate im Edeltank und anschließende Versetzung nach der Charmat-Methode.

Eigenschaften: Helles Strohgelb mit dezenten grünlichen Reflexen.
Feine, sehr lang anhaltende Perlage.
Besonders feiner Duft, gut ausgeprägte Fruchtnoten von Äpfeln, Pfirsichen und tropischen Früchten, wunderbare, dezente Fruchtsüße, frisch und aromatisch. Sehr erfrischender, feiner und eleganter Geschmack mit perfekt eingebundener Fruchtsüße, weich, harmonisch, kraftvoll und langanhaltend. Ein Wein von großer Ausgewogenheit und Eleganz.

Ideal zu: Als Aperitif, zu Gebäck, Kuchen und Canapés, Pandoro und Panettone.

Besonderheiten: Dei Casel ist der überlieferte Beiname der Familie Adami, der in der einheimischen Bevölkerung gebräuchlich ist. Der Spumante Extra Dry mit einer dezenten Restsüße ist der klassische Vertreter des Prosecco.

