



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



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 Edelstahltank und anschließende Versektung 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

Pressenotizen:	Gambero Rosso 2012 und 2013:	2 Gläser
	Wine Advocate 2012 (Robert Parker):	2 Gläser
	Mundus Vini 2011:	Gold medal
	Feinschmecker:	2. Platz

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 und traditionellste Vertreter des Prosecco.