



Col Credas

Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Rive di Farra Soligo Spumante Brut

Erzeuger: Adami

Herkunft: Venetien
DOCG-Anbaugebiet Valdobbiadene
Weinberg „Col Credas“ in der
Gemeinde Farra di Soligo
Ortschaft Credazzo

Rebsorten: 100% Glera

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 nach der „italienischen Methode“ in autoclaven Edelstahltanks.

Eigenschaften: Strohgelb. Dichter Schaum, feine, lang anhaltende Perlage. Vielschichtig und intensiv, blumige Noten von Glyzinie und Akazie, sehr trocken, erfrischende Säure, mineralisch, komplex.

ideal zu: einem ganzen Menu, z.B. Wolfsbarschfilet mit getrockneten Tomaten und Haselnüssen

Besonderheiten: Nur ganz wenige Erzeuger bereiten einen Prosecco von solcher Klasse wie die Familie Adami. Leider hat der Prosecco unter seiner Popularität gelitten und wird in großen Mengen, jedoch auch in minderer Qualität hergestellt. Weitestgehend unbekannt ist, dass „Prosecco“ eine eigenständige Rebsorte ist. Der Weinberg Col Credas liegt auf 250-400 m über Meeresspiegel, die hohen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht bewirken eine sehr hohe, komplexe Aromatik der Trauben, deshalb eignet sich dieses Traubengut ausgesprochen gut für einen extrem trockenen Ausbau, Restzucker 4 g/l.

