VALDOBBIADENE. PROSECCO SUP. TENUTA COLLAGÙ



Quelle: Küferweg, Seon - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Prosecco sollte immer schön kühl serviert werden. Weil das nicht bei allen Apéros so ist, ist der Prosecco in Verruf gerraten. Und auch weil nicht selten zweitklassige Ware ausgeschenkt wird. Viele Proseccos mit dem Label Valdobbiadene sind von guter Qualität, so auch derjenige der Tenuta Collagù.

INFORMATIONEN

Der Valdobbiadene Superiore der Tenuta Collagù ist ein Prosecco der Königsklasse an. Er stammt aus dem historischen Ursprungsgebiet, den Weinhügeln zwischen den Städtchen Conegliano und Valdobbiadene.

Aus den Trauben, die hier wachsen, werden besonders feine und raffinierte Schäumer gekeltert. Der Most vergärt während zweier Wochen im Stahltank. In den folgenden Monaten wird der Stillwein in einem Drucktank versektet, ein Prozess der acht Wochen dauert. Die Mousse ist fein, die Aromen floral, der Körper ausgewogen (11 % Alkohol) und wohl dosiert (8 g Restzucker).

DATEN

Weingut: Tenuta Collagù, Azienda Fidora

Rebsorten: Glera

Trinkreife: kein Lagerwein

Passt zu: Apéro, Vorspeisen, vegetarische Gerichte

Preis: CHF 16.40

Bezug: Küferweg, Seon