



1.11 Fal

VALDOBBIADENE D.O.C.G.

Brut Nature "Sui Lieviti" (Hefesatzlagerung)

Dieser Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. ist mit der traditionellen Pilzkappe verkorkt. Bei diesem Wein verbleibt der natürliche Bodensatz aus Hefen in der Flasche, wodurch er im Glas leicht trüb ist. Er wird aus den Trauben eines einzigen Weinbergs gekeltert, der mit den vier für das Gebiet typischen autochthonen Rebsorten bepflanzt ist: Glera, Perera, Bianchetta und Verdiso. Vor der Vermarktung reift er mindestens 6 Monate in der Flasche. Begrenzte Produktmenge von 5.000 Flaschen.

REBSORTE:

Glera 100%

URSPRUNGSGBIET:

Weinberg am Hügel Riva del Fal mit einer Neigung von über 70 % in Farra di Soligo

REBERZIEHUNGSSYSTEM:

Doppelstreckbogen mit 3.000 bis 4.000 Rebstöcken/Hektar

TRAUBENLESE:

Ausschließlich von Hand, Mitte September. An diesem Hang mit einer Neigung von mehr als 70 % werden die einzeln ausgewählten Trauben von Hand in Kisten gelegt, die anschließend mit einer handwerklich gebauten Einschienenbahn ins Tal befördert werden.

VINIFIKATION:

Weißweinbereitung mit sanftem Pressen der Trauben, statischer Klärung des Mosts und Gärung auf ausgewählten Hefen gemäß der Tradition. Abfüllung bei steigenden Temperaturen im Frühling und Zweitgärung mit anschließender Reifung im Dunkeln in horizontaler Lage für mindestens 6 Monate vor der Vermarktung.

ALKOHOLGEHALT:

11 % vol.

SENSORISCHE MERKMALE:

Strohgelbe Farbe, leicht trüb aufgrund des Bodensatzes, mit feinsten, eleganter und anhaltender Perlage. Intensiver und eleganter Duft nach Blüten, Apfel, Birne, weißem Pfirsich, Feigen und Brotkruste. Trockener, ausgewogener, frischer und runder Geschmack, der durch seine Eleganz und Lebendigkeit am Gaumen überrascht.

GENUSSEMPFEHLUNG:

Er ist ausgezeichnet zu den typischen Wurstwaren der Alta Marca Trevigiana, wie Sopressa und Salami, oder zu würzigem Käse und/oder Käse mit blühender Rinde. Er passt wunderbar zu rohem und frittiertem Fisch sowie zu weißem Fleisch vom Grill. Aufgrund seiner Struktur kann man die Veredelungsdauer dieses Weins bei guter Lagerung verlängern und ihn auch noch nach mehreren Jahren genießen.

SERVIERTEMPERATUR:

Bei 6-8 °C in einem breiten Weißweinglas servieren. Wenn man ihn klar genießen möchte, den Inhalt der gekühlten Flasche vorsichtig in eine Glaskaraffe gießen und sicherstellen, dass der Bodensatz in der Flasche verbleibt. Anschließend in Gläser einschenken. Wenn man hingegen den von den Hefen stammenden Duft nach Brotkruste voll zur Geltung bringen möchte, die gekühlte Flasche vor dem Entkorken vorsichtig umdrehen, um den Bodensatz etwas aufzuwirbeln.

FORMAT UND VERPACKUNG

0,75-Liter-Flaschen in einem Pappkarton mit 6 Flaschen

0,75-Liter-Flaschen in einer Holzkiste mit 3 Flaschen