

Bollicine Prosecco Asolo DOCG Brut

Serafini & amp; Vittodo | Venetien

Die kleine und nur deshalb nicht allzu bekannte DOCG Asolo liegt auf der rechten, in Richtung Lombardei ausgerichteten Seite des Flüsschens Piave. Die dort erzeugten Prosecchi sind weniger floreal, dafür deutlich strukturierter. Der Prosecco Asolo von Serafini & Prosecco Asol

Summinen Council or record to

Sensorik

Farbe grüngelb

Duft Aprikose, weiße Blüten, Zitrone

Geschmack elegant, lebhafet Säure, seidige Perlage

Wissenswertes

Ausbau Methodo Charmat

Trinktemperatur 6-8°C

Speiseempfehlung

Grissini, Oliven, vegetarische Crostini

Produzent

Serafini & Didotto wurde 1986 von den Gründern Francesco Serafini und Antonello Vidotto aus Leidenschaft und Liebe zum Wein zum Leben erweckt. Keine lange Familientradition, sondern Begeisterung für den Wein haben Serafini & Didotto im Proseccogebiet Montello e Colli Asolani zu einem

bekannten Top-Betrieb gemacht. Berühmt ist Serafini & Didotto allerdings nicht nur für seine Prosecchi, sondern vielmehr für seine Rotweine. Auf 20 Hektar eigener und 10 Hektar gepachteter Rebfläche entstehen durch viel Handarbeit und Ertragsregulierung fruchtbetonte, elegante und gebietstypische Weine. Alle Weinberge werden konsequent biologisch bewirtschaftet. Serafini & Didotto ist Mitglied der Vereinigung "vino libero", die Wein wieder natürlich, ohne die chemischen Prozesse der konventionellen Weinherstellung, produzieren. Typisch für das Terroir der Region Montello e Colli Asolani ist bei den Rotweinen eine klare Cassisnote, die bei den Rebsorten Cabernet und Merlot, die in der Region schon

länger angebaut werden, als die Prosecco-Rebsorte Glera, eine ganz besondere Aromenkomponente in die Weine bringt.

Gründungsjahr1986Anzahl der Mitarbeiter10Rebfläche30 HektarZahl produzierter Flaschen250 000

Rebsortenspiegel Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot. Recantina, Glera, Manzoni, Sauvignon

blanc

Serafini & Della Battaglia Carrer 8 | IT 31040 Nervesa Della Battaglia

