

## Rive di Guia Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Millesimato

### Wissenswertes

Prosecco steht heute für qualitätsgeschützte Schaum- und Perlweine aus der ursprungsgeschützten DOC Region in Venetien. Zudem müssen die Frizzante oder Spumante mindestens 85% Glera Trauben enthalten. Diese Rebsorte ist wohl schon seit der Antike in Italien heimisch. Ihre Weine sind fruchtig und säurebetont, was sie für die Sektproduktion geradezu prädestiniert. Meist trocken ausgebaut reicht die Palette aber von amabile über extra dry bis hin zu brut. <br><br>Das malerische kleine Städtchen Valdobbiadene in der Provinz Treviso hat vor allem durch seine besondere Lage für die Glera Traube Berühmtheit erlangt. Diese werden seit mehr als 300 Jahren hier angebaut. Unter dem Begriff "Rive" versteht man die steilen Hänge, die dieses Anbaugebiet auszeichnen. Dabei dürfen die Trauben aus nur einer der 43 "Rive" stammen. So kommen die besonderen Eigenschaften gerade dieses Terroirs voll zur Geltung. Der Rebertrag pro ha ist begrenzt, die Trauben werden ausschließlich von Hand geerntet und auf dem Etikett muss das Jahr der Lese "Millesimato" angegeben sein.

### Anbaugebiet

Weinberg der Kellerei Marsuret in der Unterzone Rive DOCG des Anbaugebiets Valdobbiadene.

### Traubensorte

Glera 100%.

### Boden

Fruchtbarer Moränenboden glazialer Herkunft.

### Herstellverfahren

Sorgfältige Lese der Glera Trauben von Hand. Weissweinbereitung mit sanfter Pressung und maximalem Ertrag von 70% bei kontrollierter Temperatur von 20°C. Anschließend langsame Wiedergärung in geschlossenen Behältern nach der Charmat-Methode bei 12-14°C.

### Farbe

Helles Strohgelb mit feiner und stetiger Perlage.

### Bukett

Frischer, intensiver und persistenter Duft nach frischen Äpfeln mit typischer Zitrusnote.

### Geschmack

Elegant, frisch, leicht aromatisch mit einer schönen Struktur.

### Serviertemperatur

Servieren Sie den Schaumwein bei 8-9°C.

### Lagerung

Wir empfehlen, den Prosecco Valdobbiadene DOCG Extra Brut Rive di Guia jung zu trinken.

### Serviovorschlag

Der Prosecco Valdobbiadene DOCG Millesimato Brut Rive di Guia ist ein eleganter Jahrgangssekt Ideal als Aperitif, passt auch zu Fischgerichten und frischen Früchten wie Erdbeeren oder Pfirsichen.



### Sonstige Daten:



Gründung: 1936  
 Alkohol: 11,50% Volumen  
 Flaschen: 900.000  
 Verschluss: Presskork  
 Standort: Guia di Valdobbiadene

Besitzer: Ermas Marsura  
 Saure: 6,00 g/l  
 Önologie: Majano Pancot  
 Anbaukonventionen  
 Weinberge: 60 ha Besitz und 10 ha in Pacht

Restzucker: 4,00 g/l  
 EAN: 8052439180381