



Col Vetoraz, 2023

Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut Coste de Levante

Herkunft
Italien

Region
Venetien

Rebsorten
Glera

Trinktemperatur
8 - 10°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Charakter

Hellgelb mit feinen Grünreflexen perlt dieser frische, ausgewogene, leichte und fruchtige Schaumwein recht intensiv im Glas. Das dezente Bukett wird dominiert von Apfel, Birne und Zitrusfrucht und ergänzt von Aspekten von Muskateller und Ananas. Den Gaumen bezaubert eine schöne Spritzigkeit und eine ganz leichte Auftaktsüsse, eine kräftige Mousse, wieder präzise Fruchtaromen und etwas grasige Noten, Hefe und elegante Mineralien.

Weintyp



Die Leichten



Die Frischen

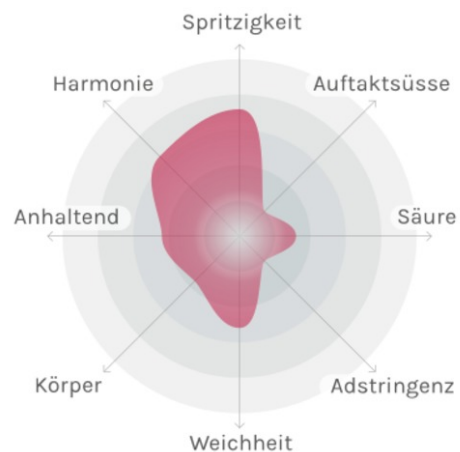


Die Ausgewogenen

Produzent/Marke

Col Vetoraz

Col Vetoraz Col liegt zwischen den gleichnamigen Hügeln, umgeben von den Weinbaugebieten des Valdobbiadene. 1838 liess sich die Familie Miotto hier nieder und begann mit dem Anbau von Prosecco und Cartizze-Trauben; 1993 gründete dann Francesco Miotto das Unternehmen unter dem heute bekannten Namen. Col Vetoraz stellt alle seine Weine mit grosser Sorgfalt aus ausgewählten, reifen Trauben aus eigenem Anbau in der hauseigenen Weinkellerei her. Ziel der Kellerei ist es, dass die Weine den typischen Geschmack, die Einzigartigkeit und die ganze Harmonie der Trauben ausdrücken und voll zur Geltung bringen.



Passt zu



Idealer Begleiter für
verschiedene Gemüse