

# DRINKS.

## Col di Rocca Adoro Prosecco Conegliano Valdobbiadene Superiore DOCG 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	500153
Alkoholgehalt	11.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Treviso
Abfüller	Soc. Agr. RIVA DI ROCCA S.S. di Bragato Emanuela Maria & C. Via Cucco n° 72, 31058 Susegana, Loc. Collalto (TREVISO - Italie)
Marke	Col di Rocca
Typ	Prosecco
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase fruchtig mit Anklängen von Apfel und Birne sowie floralen Akaziennoten. Am Gaumen harmonisch und dezent fruchtiger, langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Prosecco
Details	100 % Prosecco
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Apéro

## **Beschreibung**

Die junge Winzerei Col di Rocca entstand erst im Jahr 2005, als Adriano und Emanuele Gurian fruchtbares Land mitten im Herzen des Prosecco-Gebiets von Conegliano und Valdobbiadene in Treviso übernahm. Die Gegend ist den den Einheimischen bereits lange als etwas Besonderes bekannt, selbst die Römer bauten hier bereits ihre Trauben an. Auf 11 Hektar erstrecken sich malerische Hügel, die sich nach der letzten Eiszeit geformt haben. Der Boden ist sehr kalkhaltig und besteht aus Mergel, Kies sowie mineralischen Salzen. Der nährstoffreiche Boden ist von Reben in Harmonie mit Olivenbäumen, Büschen, Kräutern und Wildblumen bestückt, die bereits seit Jahrhunderten ein perfektes eigenes Ökosystem bilden. Die Wurzeln der Reben erstrecken sich tief in den Boden, um Wasser und Nährstoffe zu erhalten. Das Ergebnis sind zwar etwas kleinere Trauben, doch sind sie umso aromatischer. In den letzten Jahren hat die Veneto Agricultural Development Board in Zusammenarbeit mit der Universität von Milano das Land der Winzerei Col di Rocca studiert. Aufgrund der Ergebnisse wurde es als bevorzugtes Gebiet zum Anbau von Prosecco-Trauben eingestuft. Adriano und Emanuele kennen jede einzelne Rebe und wissen genau, welche mehr Wasser erhält und welche einen stärkeren Wachstum als andere aufweist. Nach der sorgfältigen Handlese werden die Trauben sanft gepresst und nach der Charmat-Methode vinifiziert. Die Fermentation geschieht unter kontrollierten Temperaturen von 16 - 17 °C über einen Zeitraum von 25 - 30 Tagen.