

DRINKS.

Rosé Prosecco Extra Dry Il Colle 2021 75 cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50021521
Alkoholgehalt	11%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Veneto
Abfüller	Il Colle Azienda Vitivinicola S.r.l., Via Colle 15, IT 31020 San Pietro di Feletto (TV), Italia
Marke	Azienda Vitivinicola Il Colle
Typ	Prosecco
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Altrosa in seiner Farbe bietet dieser Prosecco in der Nase fruchtige Aromen. Am Gaumen ebenso dezent fruchtig und vollmundig. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Prosecco
Details	Pinot Nero und Raboso
Etikette	grafisch
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	6-8 Grad
Jahrgang	2021



Passend zu

Apéro, Fisch & Meeresfrüchte,
Risotto, Weisses Fleisch

Beschreibung

Die Familie Ceschin ist seit vier Generationen im Weinbau tätig, bereits in den 20er Jahren widmete sich die Familie der Erzeugung von Wein und seither wird das Wissen sowie das Handwerk von Generation zu Generation weitergegeben. Im Jahr 1987 entschloss sich Fabio Ceschin, mit seinem Abschluss an der Weinbauschule in der Tasche, seinen Traum zu verwirklichen. Er gründete das Unternehmen Il Colle, welches er heute gemeinsam mit seiner Frau und den drei Kindern leitet. Zusammen führen sie die Tradition weiter und bleiben sich und den Werten der Region treu. Ein Drittel der Reben stammt aus den eigenen Weinbergen, der Rest wird aus kleinen lokalen Betrieben in der Region zugekauft. Die enge und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit den lokalen Erzeugern erlaubt es, eine konsolidierte Produktionskapazität beizubehalten, ohne den gesunden und authentischen Charakter der Weinbereitungsmethoden zu beeinträchtigen. Aufgrund der besonderen Bodenform behält der Weinanbau nämlich bis heute die Tradition und die Kunst einer ausschliesslich von Hand vorgenommenen Lese bei. Die Weinerzeugung findet im Edelstahltank bei kontrollierten Temperaturen von 20° C für 10 Tage statt. Anschliessend findet die Sektherstellung mit der Martinotti Methode statt, die Reifung im Gärbehälter auf ausgewählten Hefen für 30 bis 40 Tage bei maximalen 15° C.