## DRINKS.

## Corvezzo Prosecco DOC Rosé Extra Dry 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

## Zusatzinformation

Artikelnummer	70151
Alkoholgehalt	11.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien
Abfüller	Società Agricola F.LLI Corvezzo S.R.L., Via Palù 17, 31040 Cessalto, Italie
Marke	Corvezzo
Тур	Prosecco
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	lange schäumend mit Nuancen von frischen Blüten, Erdbeeren und Zitrus.
Verkehrsbezeichnung	Prosecco
Verkehrsbezeichnung  Details	Prosecco aus Glera und Pinot Nero
Details	aus Glera und Pinot Nero
Details Etikette	aus Glera und Pinot Nero klassisch
Details  Etikette  Bio	aus Glera und Pinot Nero klassisch
Details Etikette Bio Vegan	aus Glera und Pinot Nero  klassisch  Ja  Ja
Details  Etikette  Bio  Vegan  Kosher	aus Glera und Pinot Nero klassisch Ja Keine Angaben
Details  Etikette  Bio  Vegan  Kosher  Verschluss	aus Glera und Pinot Nero  klassisch  Ja  Ja  Keine Angaben  Korken



Passend zu Antipasti, Apéro, Fisch &

Meeresfrüchte, Gemüse

## **Beschreibung**

Die Familienwinzerei Corvezzo ist ein Vorreiter in der Produktion organischen Proseccos. Seit dem Jahr 2020 dürfen auch Rosé-Schaumweine mit bis zu 15% Pinot Nero-Anteil die Herkunftsbezeichnung «Prosecco DOC» tragen - zur Freude von Giovanni Corvezzo, der diesen eleganten Bio-Prosecco anbietet.

Die biologisch zertifizierte Winzerei Corvezzo umspannt eine 154 ha grosse Fläche in der weiten Ebene von Venetien und dem Friaul, zwischen den südlichen Alpenausläufern und der Adriaküste. 1960 errichteten Ehepartner Giovanni und Maria das Unternehmen im kleinen Dorf Cessalto. In den darauffolgenden Jahrzehnten wurde die zugehörige Landfläche, auf der u.a. Glera, Pinot Nero und Pinot Grigio wachsen, bedeutend vergrössert. Ab 2009 unternahm die dritte Generation wichtige Schritte in Richtung Bio-Zertifizierung, die man fünf Jahre später auch erhielt. Die Bemühungen umspannen dabei nicht nur die Arbeiten im Rebberg, sondern vielmehr den kompletten Produktionsprozess (erneuerbare Energien, recyceltes Verpackungsmaterial, neue Technologien etc.). Neuerdings experimentiert man auch mit der Konversion zur biodynamischen Landwirtschaft.

Der Prosecco Rosé Extra Dry wird nach der Charmat-Methode durch eine 60 Tage andauernde, zweite Gärung hergestellt.