DRINKS.

Corvezzo Prosecco DOC Rosé Extra Dry 150cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7015150
Alkoholgehalt	11.5%
Flascheninhalt	150cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien
Abfüller	Società Agricola F.LLI Corvezzo S.R.L., Via Palù 17, 31040 Cessalto, Italie
Marke	Corvezzo
Typ	Prosecco
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	lange schäumend mit Nuancen von frischen Blüten, Erdbeeren und Zitrus.
Verkehrsbezeichnung	Prosecco
Details	aus Glera und Pinot Nero
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-10 Grad
Jahrgang	2021

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.