



Col Credas

**Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore
Rive di Farra Soligo Spumante Brut**

Erzeuger: Adami

Herkunft: Venetien
DOCG-Anbaugebiet Valdobbiadene
Weinberg „Col Credas“ in der
Gemeinde Farra di Soligo
Ortschaft Credazzo

Rebsorten: 100% Glera

Boden: Auf Kalkplatten gelegt, Tonboden,
dünn, trocken und nicht sehr tief.

Ausbau/Reife: Sanfte Pressung der Trauben. Fermentierung bei kontrollierter Temperatur von 17°-19°C mit selektionierten Hefen. Veredelung für drei Monate im Edelstahltank und anschließende Weiterverarbeitung nach der „italienischen Methode“ in autoklaven Edelstahl tanks.

Eigenschaften: Strohgelb.
Dichter Schaum, feine, lang anhaltende Perlage. Vielschichtig und intensiv, blumige Noten von Glyzinie und Akazie, sehr trocken, erfrischende Säure, mineralisch, komplex.

Ideal zu: Einem ganzen Menü, z.B. Wolfsbarschfilet mit getrockneten Tomaten und Haselnüssen.

Besonderheiten: Der Weinberg Col Credas liegt auf 250-400 m über dem Meeresspiegel, die hohen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht bewirken eine sehr hohe, komplexe Aromatik der Trauben. Deshalb eignen sich diese Trauben ausgesprochen gut für einen extrem trockenen Ausbau. Der Restzuckergehalt liegt bei nur 4 g/l.

