

# Prosecco 'Il Fresco' Spumante Rosé 2020 Villa Sandi



Seit 2019 darf sich Prosecco auch in Rosé zeigen! Und der erste Jahrgang des 'Il Fresco' Rosé hat nahtlos an die Erfolgsgeschichte seines weißen Pendants angeknüpft. Die 2020er-Edition steht dem in nichts nach: Ein Wein gewordenes Sommermärchen!

Weintyp	<b>Sekt</b>
Produzent	<b>Villa Sandi</b>
Region	<b>Venetien</b>
Rebsorte(n)	<b>Glera</b> <b>Pinot Nero</b>
Geschmack	<b>Brut</b>
Trinktemperatur	<b>6-8 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>11 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2022</b>
Ausbau	<b>Edelstahltank</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Wine in Black-Bewertung: 92 P

Prosecco ist einer der erfolgreichsten Weine Italiens - und das im Inland wie international. Genauso populär - und das mit immer weiter steigender Tendenz - ist Rosé. Egal ob als Stillwein oder als Schäumler, Rosé ist einfach eine echter Allrounder mit Frische, Eleganz und Grip. Im Jahr 2019 haben die Winzer des Prosecco sich entschlossen, beide Welten miteinander zu verbinden, um Rosé Prosecco mit anteilig maximal 15 % Pinot Nero zu erzeugen. Bei Villa Sandi ist daraus eine neue Variante ihres 'Il Fresco' entstanden, der das typisch Frische, Zarte und die Lebensfreude mit rotbeerigen Aromen und einem Hauch von Gerbstoff zusammenführt. Damit begeistert Villa Sandi noch mehr Weinfreunde - da sind wir uns sicher. Denn dass man sich hier auf Prosecco versteht, das beweist schon die Tatsache, dass der 'Il Fresco' sage und schreibe 14 Mal die Auszeichnung "Prosecco des Jahres" von der Weinwirtschaft erhielt - 8 Mal davon sogar in Folge! Mit dem Jahrgangs-Rosé werden sicher noch ein paar Auszeichnungen hinzu kommen.

## Tasting Note

Im Glas schimmert ein zartes Rosa durch das fein prickelnde Mousseux. Im fruchtbetonten Bouquet zeigt sich der 'Il Fresco' Spumante Rosé 2020 spritzig, harmonisch und elegant mit

einem zarten Duft nach roten Äpfeln, Waldfrüchten, Granatapfelsaft und Rosenblüten. Das Süße-Säure-Spiel zeigt sich in wunderbarer Balance, das Mousseux ist lebendig und fein, lang und anhaltend. Das Finale des Prosecco Rosé ist geprägt von einem harmonischen Beerenaroma, feiner Mineralität und der eleganten Süße der Brut-Dosage. So zeigt sich eine bemerkenswerte Balance und Qualität für einen Schaumwein in dieser Preisklasse.

## **Passt zu**

den schönsten Momenten des Lebens, als Aperitif und zu Vorspeisen mit Lachs.

## **Weingut**

In Italien gilt der Name Villa Sandi als Synonym für erlesene Spitzenweine. Weißweine wie der Aventus Manzoni Bianco 2005 zählen zu den limitierten Raritäten, die das Weingut nach ihrem sorgfältigen Ausbau und der Lagerung in alten unterirdischen Tunneln verlassen. Als besondere Spezialität des Hauses gelten neben den eleganten roten und weißen Weinen die erlesenen Cru des Proseccos.

## **Vinifikation**

Der Villa Sandi Prosecco 'Il Fresco' Spumante Rosé 2020 wird aus 85 % Glera und 15 % Pinot Nero erzeugt. Die Reben wachsen an den Steilhängen, wo das Mikroklima für eine exzellente Reife sorgt. Nach der Lese werden die Glera-Trauben auf der Kelter sanft gepresst, der Spätburgunder vorher auf der Maische vergoren. Der Most wird in Edelstahltanks bei einer Temperatur zwischen 16-20 °C bis zu 20 Tage fermentiert. In druckdichten Edelstahltanks wird dann bei diesem Basiswein eine zweite Fermentation durchgeführt. Das dauert in der Regel bis zu 30 Tage. Der fertige Spumante wird dann mit Brut-Dosage auf die Flasche gezogen und vom Kellermeister zum Verkauf freigegeben.