



Prosecco Spumante Brut 'Il Fresco' Villa Sandi

König seiner Gattung: Bereits 15x hat er die Konkurrenz düpirt und wurde wieder mit vollem Recht der beste Prosecco des Jahres 2018 bei der Weinwirtschaft!

Weintyp	Sekt
Produzent	Villa Sandi
Region	Venetien
Rebsorte(n)	Glera
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	6-8 °C
Alkoholgehalt	11 %
Reifepotenzial	bis 2021
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Bewertungen und Pressestimmen

Gold Mundus Vini 2014

15x "Prosecco des Jahres" Weinwirtschaft

"Scheint nahezu unschlagbar als Prosecco Spumante im deutschen Fachhandel. Stabile Qualität, dazu eine Ausstattung auf Top-Niveau."

Wine in Black-Bewertung 91 P

Prosecco gehört mit Abstand zu den weltweit beliebtesten Schaumweinen. Dieses prickelnde Erlebnis aus Italiens bester Perlwein-Region verfügt über eine frische Leichtigkeit, die vielerorts entzückt, feierlich animiert und verspielt zu vielen Gläsern verlockt. Villa Sandi bringt mit ihrem 'Il Fresco' einen Spumante auf die Flasche, der die Sehnsüchte nach unbeschwerter Perlwein-Authentizität wie nur wenige Prosecchi erfüllt. Hinzu kommt, dass dieser 100 % Glera-Schäumer in der Tat auch die strengsten Kritiker überzeugt. Und das immer wieder. So heimste 'Il Fresco' (Deutsch: "Der Frische") 15x die von der Weinwirtschaft vergebene Auszeichnung "Prosecco des Jahres" ein. 8x davon in Folge! Dazu gesellt sich eine Goldmedaille von dem harten Verkostungswettbewerb Mundus Vini!

Tasting Note

Im Glas durchziehen seine Perlenketten das Goldgelb. Im fruchtbetonten Bouquet gibt Il Fresco sich spritzig, harmonisch und elegant mit einem zarten Duft nach grünen Äpfeln, reifen Birnen und einer feinen Mandel-Honignote. Das Süße-Säure-Spiel bietet für die Aromen-Frische die ideale Bühne, die Perlage ist subtil, fein und lange anhaltend. Das Finish ist geprägt von einem harmonischen Fruchtaroma.

Eine bemerkenswerte Qualität für einen Schaumwein in dieser Preisklasse. Für einen edlen Prickler aus Frankreich muss man mindestens das Doppelte hinlegen!

Weingut

In Italien gilt der Name Villa Sandi als Synonym für erlesene Spitzenweine. Weißweine wie der Avitus 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

Villa Sandi Prosecco Spumante Brut 'Il Fresco' wird aus 100 % Glera erzeugt. Die Reben wachsen an den Steilhängen, wo das Mikroklima für eine exzellente Reife sorgt. Nach der Lese werden die Trauben auf der Kelter sanft gepresst. 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 auf die Flasche gezogen und vom Kellermeister zum Verkauf freigegeben. Durch diese Methode wird die gesamte Aromenvielfalt der Traube konserviert, die dann im Glas frisch und elegant hervorprickelt.