

MIDDENDORFwein-expertise



Terri di Sant Alberto Prosecco DOC brut

Terri di Sant Alberto (Ruggeri): Der Name dieses Weingutes, welches zum renommierten und vielfach ausgezeichnetem Prosecco-Familiengut Ruggeri gehört, ist die Bezeichnung eines zentralen Weinanbaugebietes im Herzen von Valdobbiadene. Aus dieser Region kommen schon seit Generationen erstklassige Prosecci von besonderer Qualität. Paolo Bisol ist nicht nur für das Weingut Ruggeri hauptverantwortlich tätig, sondern kümmert sich auch mit viel Hingabe und persönlichem Engagement um diesen kleinen, feinen Ableger.

Region: Venetien (an den Hängen der ersten Dolomiten-Ausläufer im Norden der Provinz Treviso).

Flaschengröße: 0,75 Liter / Naturkork

Rebsorte: Glera (Prosecco) mit geringen Anteilen Verdiso und Perera.

Weinbereitung: Die Trauben werden bei kontrollierter Temperatur von 18°C circa 8 Tage vergoren. Der Grundwein wird in Edeltanks auf der Feinhefe gelagert. Durch eine langsame Zweitgärung bei circa 12°C in geschlossenen Gärbehältern erhält der Wein seine feine Perlage.

Analysewerte: 11,0% Vol., 6,0 g/l Säure, 10 g/l Restzucker, 5 bar

Wissenswertes: Oberhalb der Weingärten von Terre di Sant Albert steht seit über 500 Jahren die kleine Kapelle Sant Alberto. Noch heute kommen am Festtag des Heiligen Alberto die Menschen aus dem Tal zur Weihe des Wassers und in der Hoffnung, dass weder Hagel noch Dürre die Weingärten heimsuchen.

Beschreibung: Strohgelb mit grünen Reflexen, sehr klar mit einer feinen Perlage, vollmundig und lange anhaltend. Komplexe fruchtige Aromatik, die an Äpfel erinnert, mit Noten von weißen Blüten. Am Gaumen frisch, feingliedrig, lebhaft, prägnant, harmonisch, mit einem niedrigen Alkoholgehalt und einem langen fruchtigen Finale.

Speiseempfehlung: Perfekt als Aperitif, ideal zu Fischgerichten, zu Antipasti und zu leichten Speisen.