



# PROSECCO DOC TREVISO FRIZZANTE "SUI LIEVITI"

Azienda Agricola Gregoletto, Veneto

## 2023



Moderate Kohlensäure, trocken, dezente Fruchtnoten, wenig, und vor allem ungemein trinkig.

Zweitgärung in der Flasche, darum der Name "Sui Lieviti" respektive "Col Fondo", mit dem dezenten Hefesatz am Boden der Flasche. Dies ist der PetNat aus dem Veneto, lange bevor es den Begriff gab in der Naturwein-Szene. Total trocken, feine Hefenoten, dezente Fruchtnoten, der natürlichste Ausdruck der Gleratraube

Land / Region:	Italien / Veneto
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Glera (Prosecco-Traube)
Alkohol in %:	11.5
Böden:	Sand, Ton, Eisenoxide
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend (nach Mondkalender), nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Tankgärung / Charmat-Methode
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Kronkorken
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro (Ombra), Cicchetti, Vesperplättli



# AZIENDA AGRICOLA GREGOLETTO



**Giovanni Gregoletto gehört zu den schrägsten Winzerpersönlichkeiten, die man im Proseccogebiet antreffen kann. Neben Wein macht er auch Bier, Kunst und schreibt Bücher. Seine Weine sind echte Terroirtropfen, wie man sie in der Region selten findet.**

Giovanni Gregoletto ist nicht nur Winzer, sondern auch Künstler, Kurator, Bierbrauer und Buchautor und eine der schrägsten Winzerpersönlichkeiten, die man in der Proseccowelt antreffen kann. Ein Besuch bei Giovanni startet meist auf dem Weingut und endet in einer umfunktionierten Fabrikhalle beim Dörfchen Fontina, wo Giovanni das «Birra di Fontina» braut, allerlei Kunst ausstellt und kreiert. Genauso einzigartig wie Giovanni selbst sind dann die Weine der Familie Gregoletto. Im Rebberg orientiert sich das Prosecco-Urgestein an den biodynamischen Methoden nach Steiner, im Keller übt man sich in Verzicht, so wie wir von Rebwein es gerne haben. Eine der Speerspitzen des Gutes ist der «Sui Leviti», ein Prosecco mit zweiter Gärung auf der Flasche, der die Gleratraube so pur wie nur möglich in Szene setzt. Ein echter Ur-Prosecco, der in der italienischen Gastronomie viele Liebhaber hat und auch hierzulande immer mehr Verbreitung findet.