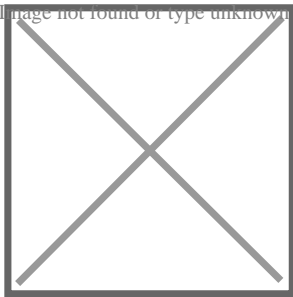




PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Conegliano Valdobbiadene, Az. Agr. GREGOLETTO

NV



Milde Perlage, ausgewogen, wenig, Blüten- und Apfelaromen.

Weinige Frucht, reife helle Früchte wie Golden Delicious-Äpfel und Birnen, leichte Hefenoten und eine harmonische Perlage. Authentisch und gekannt gemacht. Gregoletto gilt als der «König» des Prosecco!

Land / Region:	Italien / Veneto
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Glera (Prosecco-Traube)
Alkohol in %:	12
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:	Sektkorken
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro, Cicchetti, Tapas



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.