



## Prosecco Valdobbiadene DOCG Superiore Extra Dry Millesimato

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG - Extra Dry  
Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG

**Art-Nr.:** 12923

**Jahrgang:** 2024

**Grösse:** 75 cl

**Bewertung:** 18/20 BAP

**Ausbau:** Inox - Charmat

**Glasempfehlung:** Weisswein oder Flûte

**Serviervorschlag:** Kühl - Apéro oder Vorspeisen

**Traubensorten:** Glera - Prosecco

**Trinkreife:** Jetzt bis Mitte 2027

**Appellation:** Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG

**Anbau:** Naturnah - IP

16.90 CHF

Ca di Rajo befindet sich ganz in der Nähe des Städtchens Treviso. Das Weingut liegt im Ortsteil Rai von San Polo di Piave. Die gut durchlüfteten Böden liegen auf einer Meereshöhe von rund 30 Metern und sind lehmig-sandig und mit Steinen durchzogen. Hier wird die Rebsorte Manzoni Rosa angebaut.

Der Manzoni Rosa ist eine Kreuzung von Traminer und Trebbiano. Die Trauben sind natürlich Rosa. Die Farbstoffe werden aus der Beerenhaut gewonnen und verleihen diesem feinen Schaumwein seine Farbe.

Ca di Rajo besitzt auch Rebberge im hügeligen Gebiet von Conegliano Valdobbiadene. Die Böden haben Anteile von Lehm und Kalk. Da werden in Steillagen die Reben Glera – früher Prosecco genannt – mit viel Handarbeit angebaut und gepflegt. Die Erträge werden bewusst tief gehalten. Die Lese für den Prosecco DOCG erfolgt von Hand.

Hier entsteht Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG von höchster Qualität. Der Millesimato Extra Dry bietet viel Trinkgenuss.

Die zweite Gärung erfolgt in grossenahltanks nach der Charmat-Methode beim Prosecco.

18/20 BAP - jetzt geniessen bis Mitte 2028