



## Valdobbiadene D.O.C.G. Sui Lieviti Brut Nature

Feine Perlage, ein Hauch von  
Brotkruste mit großer aromatischer  
Tiefe, dekantiert oder leicht trüb zu  
genießen

**Winzer:** Drusian

**Region:** Venetien

**Rebsorte:** 100% Glera

**Farbe:** weiß

**Ausbau:** 3 Monate Flaschengärung

**Alkohol:** 11.5 % vol

**Trinktemperatur:** 6 - 8°C

**Kulinarischer Tipp:** Als Aperitif, zu Käse und  
Wurstwaren, Baccalà, frittiertem Fisch und Gemüse -  
Tempura

**0.75 l** – Bestellnummer 80000

Gambero: 1/3 Gläsern

### Drusian Venetien

Bereits seit drei Generationen ist die Familie Drusian im Weinbau tätig. Francesco Drusian ist in seiner Philosophie sehr rigoros. Die Qualität eines Weines definiert sich für ihn fast ausschließlich über die Beschaffenheit des Leseguts. Deswegen gilt seine ganze Aufmerksamkeit der Physiologie der Traube. Konsequenterweise verarbeitet er ausschließlich Trauben aus eigenem Anbau, was eine Seltenheit im Valdobbiadene ist. Mittlerweile gehören 80 Hektar in den besten Lagen zu seinem Besitz. Die Pflege der Weinberge erfolgt größtenteils per Hand, auch bei

der Ernte wird auf Maschinen verzichtet. So kommen nur gesunde und absolut unversehrte Trauben in den Keller. Dort hingegen setzt Francesco ganz auf Technik. Im Jahr 1998 wurde eine neue Weinkellerei in San Giacomo di Bigolino gebaut, ausgestattet mit modernsten Produktions- und Abfüllanlagen. So werden die Trauben beispielsweise bei einem Druck von nur 1 bar gepresst, um so die Qualität des Mostes so wenig wie möglich zu beeinträchtigen.