


# Prosecco di Vald. DOCG Prior Spumante Brut 25

## Duft von Steinobst, deutlich trockene Art, zarte Säure, anregend

**Winzer:** Bortolomiol
**Region:** Venetien
**Rebsorte:** 100% Glera
**Farbe:** weiß
**Ausbau:** Méthode Charmat
**Alkohol:** 12.0 % vol
**Trinktemperatur:** 5 - 7°C

**Kulinarischer Tipp:** Als Aperitif, zu leichten Fischgerichten, Risotto und Gemüseantipasti

**0.75 l** – Bestellnummer 80325

Falstaff: 94 Punkte

## Bortolomiol
### Venetien

Die Grundlagen des heutigen Erfolgs legte der Pionier Giuliano Bortolomiol. Er trat kurz nach dem Ende des zweiten Weltkriegs mit der Vision an, die Qualität und das Image des Prosecco auf ein ganz neues Niveau zu heben: vom lokalen, wenig glamourösen Alltagsgetränk zu einem prestigeträchtigen, international renommierten Spitzenprodukt, zu einem Aushängeschild des ?Made in Italy?. Er war aktiv als Mitbegründer der Prosecco Wine Fraternity und des Forums Spumanti d?Italia - und er ging auch oenologisch neue Wege. So war er der Erste, der einen Spumante brut, d.h. trocken ausbaute. Seine vier Töchter, die heute das Weingut leiten, konnten erleben, was Giuliano verwehrt war: die Erhebung des Prosecco in den Adelsstand mit der Ernennung zur DOCG im Jahr 2009. Damals wie heute liegt der Erfolg von Bortolomiol in der Auswahl der Trauben und in der sorgfältigen Pflege der Weinberge. So kaufen die Schwestern nur Trauben von langjährigen Partnern aus den besten Lagen im Kerngebiet. Wer einmal vor Ort den Unterschied zwischen der industriellen Massenproduktion in der Ebene und der handwerklichen Weinbergspflege in der pittoresken Hügellandschaft rund um Conegliano und Valdobbiadene gesehen hat, versteht, dass der Satz ?Qualität entsteht im Weinberg? mehr als eine Phrase ist und dass der echte Prosecco, der diesen Namen auch verdient, mehr als ein paar Euro kosten muss.


Abbildung unverbindlich