



Expertise

Bezeichnung :

Col Credas Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Farra di Soligo

Klassifizierung:

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG).

„Rive“ heißen im lokalen Dialekt die Weinberge, die sich auf den Hügeln befinden.

Ursprung des Namen:

Die Bezeichnung *Col Credas* stammt aus Credazzo, die Ortschaft wo sich der Weinberg befindet.

Credazzo von *creta*, also Ton, reichlich im Boden enthalten.

Typologie: Schaumwein

Trauben: Glera 100%.

Herkunft der Trauben: Credazzo – Farra di Soligo

Durchschnitt. Höhe der Weinberge: 350 - 400 M. über dem Meeresspiegel

Art der Böden: Auf Kalkplatten gelegt, Tonboden, dünn, trocken und nicht sehr tief.

Lage: Oft steile Hügel in „girapoggio“ in meist Süd / Süd-Ost Ausrichtung.

Klima: Mild mit kalten Wintern und warmen Sommern, aber nicht schwül.

Durchschnittliche Niederschlagsmenge: 1250 mm mit

Höchstwerten in Juni und November und Mindestwerten in Januar und August.

Sonnenstrahlung April-Oktober: 92745 cal/cm2

Zuchtarten: Doppelbogen, Cappuccina.

Anbaudichte: 2500 - 3500 Rebstöcke pro Hektar

Ertrag: Maximal 135 Doppelzentner /Hektar

Zeit der Ernte: 20. September - 10. Oktober

Weinherstellung: Sanftes Pressen mit Luftpresse, statische Klärung des Mostes, Gärung unter kontrollierter Temperatur (17-19°C) mit ausgesuchten Hefen. Verfeinerung und Hefekontakt auf edlem Bodensatz drei Monate lang in Stahl.

Perlage-Technik: Italienische Methode in Autoklav aus Stahl.

Temperatur während der zweiten Gärung: 15-17°C.

Kalte Stabilisierung des Weinsteines (-4°C) Mikrofiltrierung vor der Abfüllung, um die Hefe und den Schaumwein zu trennen. Dauer des Zyklus: ca. 40 Tage.

Durchschnittliche Analysedaten:

Alkohol	11% vol
Zucker	4 g/l
Gesamte Säure	6 g/l
PH-Wert	3.20
Drucke	4.80 / 5 bar

Eigenschaften:

Aussehen: Strohgelbe Farbe. Dichter Schaum, feine und anhaltende Perlage.

Duft : Vielschichtige, ausgewogene Düfte mit höherer Intensität, Blumennoten von Glyzine und Akazien, und Früchtenoten, insbesondere von gelben Früchten.

Geschmack: Extrem für seine Bezeichnung als Brut, angenehm säuerlich, mineralisch und sehr trocken, komplex und sehr frisch.

Vollmundig, sehr lang anhaltend, vollkommene Übereinstimmung mit dem Duft. Große Harmonie und Eleganz, von einem trockenen Finale gekennzeichnet.

Als kulinarischer Begleiter: Hervorragend Begleiter des ganzen Essens, passt er besonders gut zu Wolfsbarschfilet mit getrockneten Tomaten und Haselnüssen vorbereitet.

Servier-Empfehlung: Vor dem Gebrauch kalt stellen (7-8° C) .

Am besten im Sektkühler mit Eis servieren.

Empfohlene Glassorte: Weißwein Kelch, mittelgroß.

Besser die „Flüte“ vermeiden. Obwohl dort die Perlage sich am besten entwickelt, erlaubt dieses Glas den Düften keine optimale Entwicklung.

Lagerung: An kühlem und dunklem Ort. Lange Aufenthalte im Kühlschrank vermeiden.

Idealer Verkostungszeitpunkt:

Col Credas Brut entwickelt seine charakteristische Frische insbesondere im Jahr nach der Ernte.

In den folgenden Jahren verlieren Geschmack und fruchtige Düfte zwar an Intensität, aber er kann bei richtiger Lagerung durch seine breitere Vielfalt für Nase und Gaumen angenehme Überraschungen bieten.

