



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Casa Canevel Terra del Faè Spumante Extra Brut

Artikel-Nr: 125220

ANBAUGEBIET Italien / Valdobbiadene

REBSORTE(N) Glera

KLASSIFIZIERUNG Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

ERZEUGER Canevel Spumanti

AUSBAU Die Trauben stammen von der Prestige-Lage Faè. Zartes Auspressen von ganzen Trauben und statisches Absitzenlassen des Mostes über ca. 8 Stunden. Die Gärung erfolgte in Stahltanks unter kontrollierter Temperatur. Die zweite Gärung bei niedrigen Temperaturen mit längerem Ausbau auf feinsten Reinzuchthefer.

VERSCHLUSS Korkverschluss

BESCHREIBUNG Ein knackig-trockener Spumante mit feinen Blütenaromen und Noten von Mandel und Apfel in perfekter Harmonie. Er präsentiert sich frisch mit angenehmer Säure und einem langanhaltenden, trockenen Finish.

SERVIEREMPFEHLUNG Exzellenter Aperitif. Ein Spumante für alle Gelegenheiten. Perfekt zu würzigen Fischgerichten so wie Kabeljau oder Sardinen in Soße.

SERVIERTEMPERATUR 6 – 8 °C



Im Dialekt des Valdobbiadene bedeutet „Canevel“ so viel wie „kleiner Keller“. Als Mario Caramel sein frisch gegründetes Weingut auf diesen Namen taufte, dachte er dabei an einen gut gehüteten Ort, an dem die besten Weine mit all ihren Geheimnissen und Traditionen verwahrt würden. Das war vor über 40 Jahren. Seitdem ist der „kleine Keller“ zu einem der interessantesten und erfolgreichsten Prosecco-Häuser im Valdobbiadene-Conegliano Superiore DOCG avanciert. Die Spumante von Canevel zeichnen sich durch eine einzigartig zarte und seidenweiche Perlage aus. Grundlage dafür ist die Versektung bei kontrolliert niedriger Temperatur (zwischen 12 und 14 °C) unter Verwendung von Reinzuchthefer. Die reichhaltigen ton- und mergelhaltigen Böden marinen Ursprungs verleihen den Weinen eine intensive mineralische Note. Besonderes Augenmerk legt man auf die Einzellagen-Crus. Mit dem Terre del Faè aus der gleichnamigen Prestige-Lage präsentiert man einen kostbaren Extra Brut Spumante, der mit seinem knackig-trockenen Geschmack und dem delikaten Bukett von Reblüten, Mandeln und Renetten die boden-klimatischen Voraussetzungen seiner Heimat auf unverwechselbare Weise zum Ausdruck bringt.

