Fidora

Civranetta Prosecco DOC Spumante Rosè Brut Nature

2025, 750 ml

Italien, Veneto

Prosecco

9951020057

Glera, Pinot Noir/Spätburgunder

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Salat von Wassermelone mit Feta und Minze

Sautierte Dorade mit jungen Zucchini und roten Johannisbeeren

Stubenküken mit kleinen Strauchtomaten

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 12.07.2026

Der 2025 Rosé Brut Nature ist eine Cuvée aus 90 % Glera und 10 % Pinot Nero, gewachsen auf den Caranto-Böden aus dem Pleistozän nahe der Lagune von Venedig. Seit 1974 wirtschaftet der Betrieb nach biodynamischen Richtlinien und ist durch Demeter zertifiziert. Fidora besteht aus drei Betrieben: einem in Valdobbiadene, einem in der Valpolicella sowie dem Hauptsitz Civranetta im Veneto mit insgesamt 160 Hektar, davon 80 Hektar unter Reben.
Auf den lehmigen Schwemmlandböden aus eiszeitlichen Sedimenten findet die Glera hervorragende Voraussetzungen. Die mineralreichen Böden verleihen den Trauben Struktur, und die kühle Brise vom nahen Meer sorgt für eine langsame, aromenschonende Reife.

Farbe:
Zartes Provence-Rosé mit neonpinken Reflexen und feiner Perlage.

Nase:
Der 2025 Prosecco Spumante Rosé Brut Nature von Fidora ist ein durch und durch fröhliches Getränk: Er duftet nach Himbeeren, Zitrus, weißen Blüten und der unbeschreiblichen Leichtigkeit des Seins. Glockenklar in der Aromatik verspricht er einfach unkompliziertes Vergnügen auf bestem Niveau.

Mund:
Mit cremigem Mousseux im Antrunk eröffnet er am Gaumen und wird beschleunigt vom filigran verspielten Säurenerv. Freudvoll und fruchtig spiegeln sich die Himbeeren der Nase, hinzu kommen kleine Walderdbeeren mit ihrem betörenden Parfum und etwas Zitronenblüten im Nachhall. Ein Getränk für zahlreiche Situationen vom Apero bis zur After-Hour.