

 **Casa Coste Piane**

Valdobbiadene Prosecco
DOCG, Frizzante
Naturalmente

 750 ml

 Italien, Veneto

 Prosecco

 9951011005

 Glera

Alkoholgehalt: 1.100,0 %

Restsüße: 0 g/l

Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Ziegenkäse Crostini mit Trauben-Confit

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillte Schwertmuscheln

(Meeresfrüchte)

San Daniele Schinken mit Melone

(Fleisch)



Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 13.08.2022

Die Casa Coste Piane liegt im Herzgebiet des klassischen Prosecco-Gebietes in Santo Stefano di Valdobbiadene. Der Betrieb umfasst gut sechs Hektar und wird vollumfänglich biologisch bewirtschaftet. Die Weingärten liegen zwischen 250 und 400 Metern Meereshöhe auf mageren Mergelböden, die Stöcke sind durchschnittlich 80 Jahre alt. Das Rebmateriale von Coste Piane stammt ausschließlich aus selektionierten Stöcken, die mit der Selektion Massale für einen gut durchmischten Genpool ohne Klone vermehrt wurden. Die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen und es wird nur der Saft der ersten Pressung, der Tete de Cuvée verwendet, bevor der Most spontan mit eigenen Hefen vergärt. Im Frühjahr wird der noch nicht vollständige Most nach alter Tradition gefüllt, um in der Flasche die Gärung zu beenden. Casa Coste Piane ist Teil des Consorzio Vini Veri, das sich zum Ziel gesetzt hat, natürliche Weine zu erzeugen und das perfekte Gleichgewicht zwischen menschlichen Eingriffen und den Zyklen der Natur wiederherstellen. Mit nur einem Gramm Restzucker ist der Valdobbiadene Prosecco krach trocken.

Farbe:

Blassgelb mit grünen Reflexen und seidenmatter Trübung.

Nase:

Florale Noten nach Lindenblüten und Holunder mischen sich mit zarten Hefenoten und ätherischen Akzenten nach Bachminze. Darunter schlummern Noten nach nasser Tafelkreide, grünen Haselnüssen und Gebäck. Leichtfüssig und zart lässt er schnell die Lippen Richtung Glase schürzen.

Mund:

Mit feinem Mousseux zeigt sich der Valdobbiadene Prosecco von der Casa Coste Piane im Antrunk sanft mit feinen Hefenoten und cremigem Schmelz. Die zurückhaltende Säure ist harmonisch in den Gesamtauftritt eingebunden. Animierend und anregend ist dies einer der wenigen Proseccos, die nach alter Methode wie vor 100 Jahren hergestellt wurde und bietet charmanten Trinkgenuss ohne jegliche Rustikalität.