Casa Coste Piane

Brichet, Colli Trevigiani IGT, Frizzante Naturalmente

750 ml

Italien, Veneto

Prosecco

9951011008

Glera, Verdiso

Alkoholgehalt:	11,0 %
Restsüße:	1 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Mirabellenkuchen

Pasta con le Sarde

Pizza mit scharfer Salami

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 24.07.2024

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 Rebmaterial 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.

Farbe:
Blassgelb mit grünen Reflexen und seidenmatter Trübung.

Nase:
Die Nase des Brichet von Casa Coste Piane präsentiert sich intensiv mit hoher Aromendichte: Lindenblüten, Flieder und etwas Holunder markieren die Kopfnote, gefolgt von zitrischen Aromen nach Limettenabrieb. In der Herznote ist er geprägt von konturierenden Hefenoten.

Mund:
Das feinperlige Mousseux der natürlichen Gärkohlensäure umreisst den Brichet, unterlegt von nahezu sahniger Haptik. Die Frucht ist extraktreich und saftig, der harmonisch reife Säurebogen weit über den Gaumen gespannt. Ein freudvoll wie unkomplizierter Wein aus einer Zeit vor der Industrialisierung dieser regionalen Spezialität. Nicht mehr, aber auch nicht weniger. Authentisch im besten Sinne des Wortes.