

 **Fidora**

Civranetta Prosecco DOC

Spumante Rosè Brut Nature

 2021, 750 ml

 Italien, Veneto

 Prosecco

 9951020022

 Glera, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 11,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

California Rolls mit Aubergine, Möhren und Gurke

(Gemüse & Vegetarisch)

Ceviche vom Adlerfisch mit Zitrusfrüchten,

Wassermelone und Kiwi

(Fisch)

Vitello tonnato

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 11.12.2022

Der 2023 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, 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.

Informationen zum Wein

Der *Rosé Brut Nature Millesimato* stammt aus dem originalen, seit 1974 biologisch bewirtschafteten Familienweingut Civranetta, unweit der Lagune von Venedig gelegen. Es wurden 90 % Glera und 10 % Pinot Nero verwendet. Die Reben stehen in sogenannten Caranto-Schichten mit Lehm, Ton und kalkmergeligen Knollen. Glera und Pinot wurde von Hand gelesen, entrappt und sanft gepresst. Nach der Gärung – Pinot im Holz – wurde der Glera 10 % Pinot hinzugefügt und beides zusammen nach der Charmat-Methode im Tank ein zweites Mal vergoren. Nach zehn Wochen wurde der *Prosecco* ohne Dosage auf Flaschen gefüllt.

Farbe

lachsfarben, lebendiges, feinperliges Mousseux

Nase

Dieser *Prosecco Rosé* präsentiert sich lebendig frisch und angenehm rotfruchtig. Er erinnert an rote Äpfel und Granatäpfel, Blutorangenzesten, weiße Blüten und einen Hauch von Rosen und Roten Johannisbeeren samt einiger Strünke. Dazu kommen Anklänge von Kalk und Hefe. Das wirkt saftig und pikant.

Gaumen

Auch am Gaumen zeigt sich der *Millesimato 2021* von der pikanten und subtil herben Seite. Zesten sorgen hier ebenso für Frische wie die klare Säure und die Tatsache, dass hier nichts mit Süße überdeckt wurde. Das ist ein rassiger, geschliffener, rotfruchtiger *Prosecco* mit beeindruckend feiner Perlage und einem Hauch von Salz, das die rotbeerigen Noten noch unterstreicht. Der Schäumer ist weit entfernt von dem See an restsüßen *Prosecco*, in dem man sonst gemeinhin badet.