



Civranetta Prosecco DOC

Spumante Rosè Brut Nature

2024, 750 ml

Italien, Veneto

Prosecco

9951020052

Glera, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 11,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Ziegenkäse-Praline mit Himbeeren und rosa Pfeffer

Miesmuscheln in Tomate-Estragon

Parmaschinken und Honigmelone

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.07.2025

Der 2024 Rosé Brut Nature ist eine Cuvée aus 90% Glera und 10% Pinot Nero, gewachsen auf den Caranto Böden aus dem Pleistozän nahe der Lagune vor Venedig. Seit 1974 wirtschaftet der Betrieb nach biodynamischen Richtlinien und ist zertifiziert durch Demeter. Fidora besteht aus insgesamt drei Betrieben, einem in Valdobbiadene, einem im Valpolicella und dem Hauptsitz Civranetta im Veneto und umfasst insgesamt 160 Hektar, davon 80 Hektar unter Reben. Auf den lehmigen Schwemmlandböden aus eiszeitlichen Sedimenten findet die Glera hervorragende Voraussetzungen: Die mineralreichen Böden geben den Trauben die nötige Struktur, und die kühle Brise vom nahen Meer sorgt für eine langsame, aromenschonende Reife.

Farbe:

Helles Rosé mit orangenen Reflexen und lebhafter Perlage.

Nase:

Der 2024 Rosé Brut Nature von Tenuta Civranetta zeigt sich in der Nase freudvoll mit ausladenden Aromen nach Beeren und floraler Kopfnote. Kleine Walderdbeeren, Himbeeren und rotwangige, saftige Äpfel mischen sich mit Johannisbeeren und Noten nach Holunderblüten und Malven.

Mund:

Lebhaft im Antrunk mit feinperligem Mousseux und knochentrockenem Auftritt ist er skizziert von der frischen, saftigen Frucht: Himbeeren und Walderdbeeren finden sich auch am Gaumen. Mit sattem Extrakt und mittelkräftigem Körper taugt er nicht allein für die Aperitif-Situation, sondern macht auch zu leichten Vorspeisen Bella Figura.