## Casa Coste Piane

# *Valdobbiadene Prosecco DOCG, Frizzante Naturalmente*

**750 ml**

**Italy,**

**9951011005**

**Alkoholgehalt:** 0,0 %




## Food reccomendations

from Christina Hilker

Spargel mit Sauerampfer, Birnenkugeln und Butter (vegetarisch)

Forelle mit gebratenem Endiviensalat, Pomelo und Beurre Blanc

Gebratene Garnelen mit Kirschtomaten auf Tagliolini

# Tasting review

by Christina Hilker on 15.07.2021

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/Aussehen:**
Weißgold mit silbrigen Reflexen und feiner Hefetrübung/lebendige Perlage.

**Nase:**
Wir tauchen ein in pure Frische, die durch den hefigen Duft besonders betont wird. Viel gelbe Frucht von Apfel und Birne, Honigmelone, Karambole und Quittenkompott begleitet von Holunder- und Akazienblüte, Zitronenmelisse und Lindenblüte. Frisch gebackener Hefezopf bestrichen mit Butter und Honig setzt ihm die Schaumkrone auf.

**Gaumen:**
Am Gaumen präsentiert er sich klar und reintönig und kommt ohne dropsige Süße aus. Seine hefige und kräutrige Struktur animiert und erfrischt ungemein. Ein Schaumwein, dem man sich gerne hingibt, wenn die ersten Frühlingsblumen zu sprießen beginnen und an heißen Sommertagen.