

 **Fidora**

Civranetta Prosecco DOC

Spumante Rosè Brut Nature

 2023, 750 ml

 Italien, Veneto

 Prosecco

 9951020048

 Glera, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 11,0 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Crostini mit gelben Maulbeeren, Salbei und langem
rotem Pfeffer

Crevettes Rosé mit Cocktailsauce

Parma-Schinken und Cantaloupe-Melone



Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 16.12.2024

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.

Farbe:

Lachsrosé mit orangenen Reflexionen und lebhafter Perlage.

Nase:

Der 2023 Rosé Brut Nature zeigt sich jovial mit großzügigen Frucht- und Blütenaromen. Kleine Walderdbeeren, Himbeeren und Preiselbeeren mischen sich mit rotwangigen, saftigen Äpfeln und Johannisbeeren. Florale Kopfnote nach Stockrosen, Malven und Holunderblüten lassen das Aromarad zur Vollendung kreisen.

Mund:

Im Antrunk lebendig mit feinperligem Mousseux und staubtrockenem Auftritt. Fruchtbetont im Geschmack spiegeln sich die Aromen im satten Extrakt wider, der den Wein über die Aperitif-Situation hinaus zu mediterranen Vorspeisen erhebt. Saftig mit feiner Phenolik, subtiler Mineralik und persistentem Nachhall.