



## Prosecco Spumante Brut 'Il Fresco' Villa Sandi

König seiner Gattung: Bereits 13x hat er die Konkurrenz düpiert und wurde wieder mit vollem Recht der beste Prosecco des Jahres 2017 bei der Weinwirtschaft!

Weintyp	Sekt
Weingut	Villa Sandi
Region	Venetien
Rebsorte(n)	Glera
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	6-8 °C
Alkoholgehalt	11 %
Reifepotenzial	bis 2019
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



**Wine in Black**  
ONLINE. PREMIUM. WINE

### Internationale Pressestimmen

#### Gold Mundus Vini 2014

#### 13x "Prosecco des Jahres" Weinwirtschaft

"Scheint nahezu unschlagbar als Prosecco Spumante im deutschen Fachhandel. Stabile Qualität, dazu eine Ausstattung auf Top-Niveau."

### Wine in Black-Bewertung 91 P

Prosecco gehört mit Abstand zu den weltweit beliebtesten Schaumweinen. Dieses prickelnde Erlebnis aus Italiens bester Perlwein-Region verfügt über eine frische Leichtigkeit, die vielerorts entzückt, feierlich animiert und verspielt zu vielen Gläsern verlockt. Villa Sandi bringt mit ihrem Il Fresco einen Spumante auf die Flasche, der die Sehnsüchte nach unbeschwerter Perlwein-Authentizität wie nur wenige Prosecchi erfüllt. Hinzu kommt, dass dieser 100 % Glera-Schäumer in der Tat auch die strengsten Kritiker überzeugt. Und das immer wieder. So heimste Il Fresco (Deutsch: "Der Frische") 12x die von der Weinwirtschaft vergebene Auszeichnung "Prosecco des Jahres" ein. 8x davon in Folge! Dazu gesellt sich eine Goldmedaille von dem harten Verkostungswettbewerb Mundus Vini!

Im Glas durchziehen seine Perlenketten das Goldgelb. Im fruchtbetonten Bouquet gibt Il Fresco sich spritzig, harmonisch und elegant mit einem zarten Duft nach grünen Äpfeln, reifen Birnen und einer feinen Mandel-Honignote. Das Süße-Säure-Spiel bietet für die Aromen-Frische die ideale Bühne, die Perlage ist subtil, fein und lange anhaltend. Das Finish ist geprägt von einem harmonischen Fruchtaroma.

Eine bemerkenswerte Qualität für einen Schaumwein in dieser Preisklasse. Für einen edlen Prickler aus Frankreich muss man mindestens das Doppelte hinlegen!

## Weingut

Villa Sandi liegt in Crocetta del Montello, knapp 60 km nördlich von Venedig. Das Hauptgebäude mit beeindruckender Fassade stammt aus dem Jahr 1622, der venezianische Künstler und Bildhauer Orazio Marinali entwarf die Statuen an der Treppe. Zahlreiche Parzellen und Weinberge umgeben das Weingut. Der Erfolg hat die Eigner-Familie Polegato, die das Weingut seit mehreren Generationen leitet, dazu bewogen, die Rebfläche laufend zu erweitern. Heute nennt Villa Sandi 450 Hektar ihr Eigen, zu der auch die Spitzen-Lage La Rivetta im historischen Prosecco-Edelgebiet Cartizze zählt sowie Weinberge in Valdobbiene. Neben Glera für die Schaumweine baut die Villa auch Bordelaiser Rebsorten (Merlot & Cabernet Sauvignon) an, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Pinot Grigio. Giancarlo Moretti Polegato leitet heute das Weingut, das zu den besten Prosecco-Häusern in der Region gehört.

## Vinifikation

Villa Sandi Prosecco Spumante Brut 'Il Fresco' wird aus 100% Glera erzeugt. Die Reben wachsen an den Steilhängen, wo das Mikroklima für eine exzellente Reife sorgt. Nach der Lese werden die Trauben auf der Kelter sanft gepresst. Der Most wird in Edelstahltanks bei einer Temperatur zwischen 16°-20°C bis zu 20 Tage fermentiert. In druckdichten Edelstahltanks wird dann bei diesem Basiswein eine zweite Fermentation durchgeführt. Das dauert in der Regel bis zu 30 Tage. Der fertige Spumante wird auf die Flasche gezogen und vom Kellermeister zum Verkauf freigegeben. Durch diese Methode wird die gesamte Aromenvielfalt der Traube konserviert, die dann im Glas frisch und elegant hervorprickelt.