

artebacco



Doris & Guido Lengen  
Lättendörfli 25  
CH-8114 Dänikon  
+41 (44) 845 22 22

[www.artebacco.ch](http://www.artebacco.ch)



## **„Le Bertole“ extra dry, Prosecco di Valdobbiadene DOC**

Prosecco ist nicht gleich Prosecco. Der Begriff Prosecco steht seit dem 1. Januar 2010 die geographische Gegend um Valdobbiadene und Coeglano. Der echte Prosecco di Valdobbiadene besteht zu 100% aus Glera Trauben und ist deutlich preiswerter als ein vergleichbarer Champagner, aber dennoch kostspielig in der Herstellung. Die kargen, kalkhaltigen Böden der steilen Rebberge sind schwierig zu bearbeiten. Die Glera -Traube erreicht aber nur dort ihre unvergleichliche Fruchtbarkeit.

So war es für uns ein Lichtblick, als wir anlässlich einer Degustation die Azienda Agricola „Le Bertole“ kennen lernten. Hier werden ausschliesslich Trauben von den besten Lagen aus dem eigenen Anbau verarbeitet - uns haben Geschmack und Frische der Geschmacksrichtung „extra dry“ besonders gut gefallen.

- Charakter:** Herrlich perlend aufschäumend - gelblicher Farbton  
lemonige Frische in der Nase  
dezentem Holunderbouquet und ein ausgewogener Abgang
- Traubensorte:** 100% Glera
- Alkoholgehalt:** 11,5% Vol.
- Serviertemperatur:** 8 - 10 Grad
- Haltbarkeit:** Der Prosecco „Le Bertole“ will jung getrunken werden - am Besten mundet er im ersten Jahr nach der Abfüllung
- Passt zu:** Zum Apéro, aber kommt auch zu leichten Fischgerichten zur Geltung