

Prosecco-Wissen *to go*

Prosecco kennt jeder! Sommer, Sonne, gute Laune – ganz nach dem Motto "la bella vita". Doch was verbirgt sich dahinter?

01 Prosecco ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung aus Venetien und Friaul-Julisch-Venetien. Weine werden DOC und in den Subregionen DOCG klassifiziert. Im DOCG Gebiet Valdobbiadene wächst der "Cru" des Proseccos "Cartizze". Die Banderole garantiert die Echtheit des Weines.

02 Prosecco muss aus mindestens 85% Glera-Trauben gewonnen werden, eine autochthone Rebsorte, die im Norden Italiens heimisch ist.

03 Der Wein wird nach der Martinotti-Charmat Methode hergestellt. Die zweite Gärung findet nicht in der Flasche, sondern in großen Druckbehältern statt.

04 Die Rebsorte ist bekannt für ihre säurebetonten, fruchtigen Aromen von Apfel, Birne und tropischen Früchten.

05 Man unterscheidet zwischen Frizzante (dem Perlwein), Spumante (der Schaumweinversion) und Tranquillo (dem Stillwein). Traditionell wird der Perlwein mit einfachen Korken und Kordel verschlossen und unterliegt lediglich einem Druck von max. 2,5 bar. Der Spumante dagegen weist mehr als 3,0 bar auf und wird mit Korken und Agraffe gesichert.

06 Kategorisiert wird der Schaumwein in brut (0-12 g/l), extra dry (12-17 g/l), dry (17-32 g/l) und demi sec (32-50 g/l).

07 Seit 2020 darf auch die Rosé Variante unter dem Namen Prosecco DOC verkauft werden. Allerdings nur in der brut und extra dry Version. Der Wein muss mindestens 85 % Glera und mindestens 10% Pinot Nero enthalten.

