

SPECIAL 2017

WORLD OF
CONEGLIANO
VALDOBBIADENE



ENTDECKEN SIE DIE EINZIGARTIGE REGION DES
CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

Vinum



CONTE COLLALTO

MIT SCHICK UND CHARME

«Einfachheit ist die Essenz der Universalität», sagte Mahatma Gandhi. Principessa Isabella Collalto de Croÿ, Spross einer der ältesten Adelsfamilien Italiens, hat sich diesen Satz zur Maxime gemacht.



Da ist einmal dieses unwiderstehliche Lächeln. Die Eleganz und der Charme echten Adels. Die Nonchalance, mit der Isabella Collalto, die Weinprinzessin, vom Italienischen ins Englische oder Französische wechselt, akzentfrei und vollkommen natürlich. Von Collalto spricht sie mit der Leidenschaft derer, die wissen, was es heißt, einen Familienbesitz über Jahrhunderte zu retten, durch gute und weniger gute Zeiten zu steuern, ihn auch mal zu verlieren und wiederzuerwerben zu müssen. Rentabilität steht da längst nicht mehr im Vordergrund, sondern Verantwortung für ein Erbe und

Liebe zu gut gemachter Arbeit. Von Mitarbeitern spricht sie mit Respekt. Sie gehören zur Familie.

Zu Collalto gehören 165 Hektar in den Hügeln von Conegliano, die dem Anbau von Oliven und Trauben für das Produzieren von Schaumwein und Stillwein gewidmet sind. Doch Kernaktivität bleibt die Produktion klassischer Prosecco Superiore mit dem unverkennbaren, vollmundigen Stil von Conegliano. Die Ernte wird in der beeindruckenden Kellerei in Susegana verarbeitet. Über allem wacht der herrliche Familiensitz Castello di San Salvatore.

Col Vitoraz**Extra Dry**

Hier ist alles eine Stufe intensiver, fröhlicher, unkomplizierter als im Brut, ohne dass die Süsse störend oder auch nur spürbar wäre. Die Aromatik tendiert zu Noten von reifem Apfel, zu Fruchtsalat, der Wein besitzt Harmonie: ist ein Passepartout, das jedem gefallen wird.



Collalto**Extra Dry**

Die Dosage verstärkt die fruchtigen Komponenten in der Nase, die an Kiwi, grüne Banane, Zitrusfrüchte erinnert; im Mund gibt die leichte Süsse Fülle, ohne den Wein aus der Balance zu bringen; der perfekte Allrounder, der zu salzigen Häppchen passt, zu Wurstwaren und mildem Käse und sogar zu dezent süssen Fruchtspeisen und Kuchen.



La Farra**Extra Dry Millesimato 2016**

Zurückhaltende fruchtig-mineralische Aromatik; runder und doch sehr direkter Ansatz; frische Entwicklung, elegant und ausgewogen, die kaum wahrnehmbare Süsse gut eingebunden; ein Klassiker, der überall und immer munden wird.



Masottina**Extra Dry**

Betont fruchtig mit seinem verführerischen Bouquet von Birne, Apfel und eingemachten Trauben; im Mund sehr ausgewogen, die wahrnehmbare, aber nie unaufdringliche Süsse sorgt für sanfte Fülle und verstärkt die fruchtig-traubige Seite; zu salzigen Häppchen, einem leichten, exotischen Mahl, zu Weichkäse und nicht zu süssem Kuchen.



Prosecco Superiore DOCG Dry

Anders als in Billigsprudlern zweifelhafter Herkunft dient die Dosage im Prosecco aus garantierter Herkunft DOCG nicht dazu, Mängel zu übertünchen. Sie gibt den Weinen grössere Fülle: Sie funktioniert als natürlicher Aromenverstärker und sorgt für grössere Fruchtigkeit. Der Dry (17 bis 32 Gramm Dosage pro Liter) ist die «süsseste» Variante. Die Tatsache, dass Dry trocken heisst, illustriert, was historisch als optimale Balance galt. Dry passen am besten dann, wenn kein «echt» trockener Wein mehr folgt, etwa zum Ende eines Mahls.

Sommariva**Dry**

Der Dry besitzt deutlich weniger Eigencharakter als die beiden tiefer dosierten Weine, auch wenn er besonders vergnüglich ausfällt, die wohlige Süsse und die Birnenaromen prädestinieren ihn zum Begleiter von leicht süssen oder salzigen Häppchen und cremigem Käse.



Collalto**Millesimato Dry**

Die Süsse ist hier persistent und damit spürbar, besonders, wenn man den Wein ohne kulinarische Begleitung genießt. Doch die Aromatik von Grapefruit, genau durch die laszive Süsse verstärkt, ist umwerfend. Zu exotischen Speisen, zu einem Gärnelensalat.

