



## Prosecco di Vald. Sup. DOCG Rive di Bigolino 23

Feine anhaltende Perlage, lange  
Saftigkeit wunderbare Mineralik,  
harmonisch, trocken

**Winzer:** Drusian

**Region:** Venetien

**Rebsorte:** 100% Glera

**Farbe:** weiß

**Ausbau:** 2. Gärung im Autoklaven für 140 Tage

**Alkohol:** 11.5 % vol

**Trinktemperatur:** 6 - 8°C

**Kulinarischer Tipp:** Perfekt als Aperitif, kann auch ein  
ganzes Menu begleiten

**0.75 l** – Bestellnummer 80923

AIS: 3/5 Trauben

Spectator: 83/100 Punkten

---

### Drusian Venetien

Bereits seit drei Generationen ist die Familie Drusian im Weinbau tätig. Francesco Drusian ist in seiner Philosophie sehr rigoros. Die Qualität eines Weines definiert sich für ihn fast ausschließlich über die Beschaffenheit des Leseguts. Deswegen gilt seine ganze Aufmerksamkeit der Physiologie der Traube. Konsequenterweise verarbeitet er ausschließlich Trauben aus eigenem Anbau, was eine Seltenheit im Valdobbiadene ist. Mittlerweile gehören 80 Hektar in den besten Lagen zu seinem Besitz. Die Pflege der Weinberge erfolgt größtenteils per Hand, auch bei

der Ernte wird auf Maschinen verzichtet. So kommen nur gesunde und absolut unversehrte Trauben in den Keller. Dort hingegen setzt Francesco ganz auf Technik. Im Jahr 1998 wurde eine neue Weinkellerei in San Giacomo di Bigolino gebaut, ausgestattet mit modernsten Produktions- und Abfüllanlagen. So werden die Trauben beispielsweise bei einem Druck von nur 1 bar gepresst, um so die Qualität des Mostes so wenig wie möglich zu beeinträchtigen.