

RUFFINI

Schaumweine aus Oberitalien

- im Laden Degubox für 33,80 € (statt 39,80 €)

Prosecco Spumante Brut »Gold«

Produttori di Valdobbiadene (Veneto)

Hochwertiger Prosecco aus den Colli Trevigiani; trocken und weinig;
Apfelblütenduft; delikat fruchtig, weiche Säure, anhaltende, lebendige Perlage;
100 % Glera

Serviertemperatur: 6 - 8 °C

Alkoholgehalt: 11,5 % Vol.

Speisenempfehlung: Als Aperitif, zum Dessert mit Früchten oder Schokolade

Unser Ladenpreis: 0,75 l 12,40 €, im Café 0,1 l 4,50 €



Ribolla Gialla »Extra dry«

von der Cantina Rauscedo (San Giorgio della Richinvelda/Friaul)

Ein vielseitiger Schaumwein aus dem Friaul; strohgelb mit grünen Reflexen;
Duft von Granny Smith und Zitrusfrüchten; weich, delikat und fruchtig;
anhaltende, belebende Perlage; 100 % Ribolla Gialla

Serviertemperatur: 6-8 °C

Alkoholgehalt: 11,5 % Vol.

Speisenempfehlung: Als Aperitif, zu Vorspeisen und Hauptgerichten.

Unser Ladenpreis: 0,75 l 13,20 €, im Café 0,1 l 4,60 €



Prosecco Treviso Millesimato »Extra dry«

von KLAM (Refrontolo-Treviso/Veneto)

Brilliantes Strohgelb; blumig und delikat fruchtig nach Golden Delicious und Akazienblüten;
weich, komplex und fruchtig; sehr harmonisch durch das perfekte Gleichgewicht von Säure
und Restzucker, im Abgang erfrischender Nachhall nach Zitrusfrüchten; sehr schöne Perlage
85 % Glera, 15 % Pinot Grigio

Serviertemperatur: 6 - 8 °C

Alkoholgehalt: 11 % Vol.

Speisenempfehlung: Immer aus purer Lebensfreude, als Aperitif und zur Menüöffnung,
zu Fischsuppe und Meeresfrüchte-Risotto

Unser Ladenpreis: 0,75 l 14,20 €, im Café 0,1 l 4,90 €



Hintergrundwissen Degubox

Spumante (Schaumwein/Sekt)

Zur Herstellung von Spumante gibt es zwei Verfahren:

Das gebräuchlichste ist das Charmat-Verfahren. Bei ihm wird in großen Druckbehältern ein fertiger Stillwein durch Zusatz von Most der gleichen Trauben (oder Zucker) und Hefen zu einer zweiten Gärung gebracht. Die entstehende Kohlensäure wird wie beim *Vino frizzante* im Wein gebunden und sorgt beim späteren Öffnen der Flasche für die Perlage. Der Druck muss nach dem Weingesetz mindestens 3 bar betragen und kann 4,5 - bis über 6 bar erreichen.

Vino frizzante (Perlwein)

Einer der bekanntesten *Vino frizzante* ist der Prosecco.

Er entsteht in der Regel dadurch, dass der fertig vergorene Stillwein in drucksicheren Stahltanks unter Hinzufügung von Most der gleichen Traubensorte ein zweites Mal vergoren wird.

Das bei der Gärung entstehende Kohlendioxid kann somit nicht entweichen und wird bei der Entstehung von Überdruck (1 - 2,5 bar) im Wein gebunden. Seltener ist eine Methode, bei der der Wein vor Abschluss der ersten Gärung auf Flasche gezogen oder in drucksichere Tanks gepumpt wird, so dass die Kohlensäure gleich bei der ersten Gärung im Wein gebunden wird.

Prosecco D.O.C. Treviso Millesimato „Extra dry“

von KLAM (Refrontolo-Treviso/Veneto)

Warum eigentlich noch einen Prosecco Spumante im Ruffini? Aus purer Begeisterung!

Während unser Prosecco Brut „Gold“ sich durch seine feine Frucht und schöne Trockenheit auszeichnet, der Prosecco Valdobbiadene Brut D.O.C.G. aus den Steillagen mit seiner Eleganz das Besondere repräsentiert, verwöhnt der Jahrgangs-Prosecco „Extra dry“ von KLAM Nase, Gaumen und Seele mit seiner Süffigkeit und Ausgewogenheit - und er ist das Richtige für alle, die es nicht ganz so trocken mögen.

Er wird nur aus den besten Trauben eines Jahrgangs der Weinberge von Spercenigo (Treviso) hergestellt.

Der lehmige und feuchte Boden bietet Idealbedingungen für die Traube.

Der Ausbau erfolgt im Edeltahltank nach Charmat-Methode.



Aldo, Loretta und Marco Franchi vom Weingut KLAM in Refrontolo, Treviso.