

## „Dei Casel“ extra dry DOCG Prosecco di Valdobbiadene Superiore

|               |                  |
|---------------|------------------|
| Region        | Venetien         |
| Erzeuger      | Adami - Venetien |
| Alkoholgehalt | 11 % vol.        |
| Rebsorte(n)   | Glera            |
| Bestell-Nr.   | IVE010300        |

### Grandios charmanter Apéro!

Als „Dei Casel“ werden in Venetien umgangssprachlich die kleinen Häuschen benannt, in welchen Werkzeuge verstaut werden oder die bei Regen Unterschlupf bieten. Aber „Dei Casel“ ist auch der Spitzname der Familie Adami in der Region und drum gibt es seit jeher jene berühmte Cuvée. Dieser Prosecco (100% Glera) stammt von Lagen in bis zu 300 Höhe der Gemeinden Valdobbiadene, Vidor und Farra di Soligo. Die kalkhaltigen Tonböden sind hier für erfrischenden und schlanken Prosecco, wie er im Hause Adami üblich ist, geradezu prädestiniert. Dieser klassisch nach dem „Metodo Italiano“ im Stahl ausgebaute Prosecco ist ein hervorragender Aperitif – sommers wie winters: Im Duft einladend frisch, weißfleischiger Pfirsich, Apfel- und Akazienblüten. Der „Dei Casel“ überrascht am Gaumen mit mineralischer Note und zartester Perlage. Dank der „Extra Brut“-Dosage zeigt sich der Prosecco schlank und doch anschmiegsam ohne jemals süßlich zu schmecken. Seine frische Erscheinung macht ihn zum idealen Begleiter von Hefengebäck wie etwa Panettone sowie taralli und natürlich jede Art von Antipasti. Prosecco dieser Qualität ist tatsächlich der fröhlichste und sofern eiskalt serviert unkomplizierteste Schaumwein der Welt! Hier kommen große Emotionen auf, und vor allem steigt die Laune auf ausgiebige Feiern an lauen Sommerabenden. Italien, wie es liebevoller und verführerischer nicht sein kann!



Gerne im Eiskühler bei 7–9 °C servieren, aus großvolumigen Schaumwein – oder Weißweingläsern. Reifepotenzial von 2–3 Jahren auf der Flasche, wobei wir die intensive Frische im ersten Jahr am meisten schätzen.

|             |         |
|-------------|---------|
| Allergene   | Sulfite |
| Restzucker  | 15 g/l  |
| Gesamtsäure | 6 g/l   |

