MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Santa Margherita Prosecco Valdobbiadene Superiore Extra Brut DOCG



Name:	Santa Margherita Prosecco Valdobbiadene Superiore Extra Brut DOCG
Artikel Nr.:	3247
Hersteller:	Santa Margherita
Herkunft:	Italien
Region:	Prosecco
Rebsorte:	100% Glera
Farbe / Art:	weiß und prickelnd
Geschmack:	Brut
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,0%
Beschreibung:	Ein Top-Prosecco, der durch sein angenehm fruchtiges, sauberes Duftspiel mit Nuancen von Äpfeln und Pfirsichblüten sowie seinem weichen und harmonischen Geschmack überzeugt. Feine Perlage mit anhaltendem, fruchtig-frischem Abgang.
Herstellung:	Die Reben stehen auf ca. 300-500 Meter über dem Meeresspeigel in der klassifizierten Prosecco-Region von Valdobbiadene, die allgemein als die besten Lagen für den Prosecco-Anbau anerkannt sind. Die Böden sind moränischen Ursprungs und von relativ geringer Tiefe. Die Reben werden nach dem Erziehungssystem Sylvoz in einer Pflanzdichte von 3.000–4.000 Stöcken pro Hektar angepflanzt. Nach der Ernte in der zweiten Septemberhälfte werden die Trauben sanft gepresst und einer temperatur-kontrollierten Gärung unterzogen. Die Versektung erfolgt nach der Charmat-Methode. Dieser Prosecco wird recht jung und frisch zur Vermarktung freigegeben.
Hersteller-information:	Im Jahr 1935 gründete der geniale und weitsichtige Geschäftsmann Gaetano Marzotto das Weingut Santa Margherita, benannt nach seiner früh verstorbenen Frau Margherita. Er setzte konsequent auf die qualitätsorientierte Weinproduktion aus traditionellen Rebsorten mit moderner Kellertechnik auf noch frisch erschlossenen Böden des Venetos und des Trentino-Alto Adiges. Santa Margherita war das erste Weingut, das die ins Rötliche gehenden Trauben der Rebsorte Pinot Grigio reinsortig als Weißwein vinifzierte. Die Familie der Marzottos leitet auch heute noch die Geschicke des Betriebs und steht für anspruchsvolle und verlässliche Top-Qualitäten über Jahrgänge hinweg.
Servier-empfehlung:	Perfekt als Aperitif! Ein idealer Begleiter von Fingerfood mit Fisch und Käse oder zu erlesenen Meeresfrüchten. Empfohlene Trinktemperatur ca. 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,0% Restzucker: 10,0 g/l Säuregehalt: 8,7 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.