



Prosecco Superiore DOCG Millesimato brut



**Prosecco Superiore DOCG
Millesimato brut 2020**
Spezialfüllung Selection
Schwander, Borgo Molino

Fr. 14.90 (statt Fr. 16.90)

ebenfalls in der sehr attraktiven
Magnumflasche erhältlich

Magnum Fr. 35.—

Als ich vor gut zwei Jahren Pietro Nardin fragte, ob er eine ähnliche Qualität wie den Bisol Prosecco produzieren könnte, meinte er ohne zu zögern: «Wenn ich nicht mindestens das gleiche Qualitätsniveau erreiche, gebe ich meinen Job sofort auf!» Zehn Monate später erhielt ich das versprochene Muster, das meine kühnsten Erwartungen übertraf. Wie beim Bisol gelangen auch bei Pietro Nardin lediglich Trauben der besten Lagen der Prosecco-Kernzone Valdobbiadene zur Verwendung. Diese Steillagen sind sehr viel aufwendiger zu bearbeiten als die in der Ebene liegenden DOC-Flächen, aber die Mühe lohnt sich! Um Geschmeidigkeit und Komplexität zu erreichen, wird ein Teil im Barrique vergoren. Der Rest gelangt in Pietros hochmoderner Anlage in speziellen Drucktanks bei extrem tiefen Temperaturen zur Vergärung. Er erklärt: «Der Gärprozess dauert bei uns vier (!) Monate und erfolgt bei Temperaturen zwischen lediglich 12 und 16 Grad. Dadurch ist die Perlage viel feiner und hält sich deutlich länger im Glas.»

Es überrascht deshalb nicht, dass der Verkaufsstart dieses hochwertigen Prosecco letztes Jahr fulminant verlaufen ist und nicht besser hätte vonstatten gehen können. Bei unserem Besuch im Juni verkosten wir die aktuellen Füllungen. Das gesamte Sortiment ist durchwegs von exzellenter Qualität, was nicht weiter verwundert, besitzen die Gebrüder Nardin doch nicht nur 200 Hektar eigene Rebberge, sondern auch vermutlich die modernste Kellerei im Prosecco-Anbaugebiet. Pietro erklärt zum neuen Millesimato: «2020 war ein ausgezeichnete Jahrgang für Prosecco, allerdings lagen die Erntemengen 10 Prozent tiefer. Die für euch gefüllte Qualität schliesst jedenfalls nahtlos an den vorzüglichen ersten Jahrgang an.»