

Prosecco UGO



Die prickelnde Erfrischung für Geniesser

Richtig heisst das Getränk etwas umständlich „Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene spumante“. Prosecco genügt – früher nach der Rebsorte genannt, welche seit ein paar Jahren 'Glera' heisst, die in einer traumhaften Landschaft nördlich von Treviso an weit auseinander stehenden Zeilen gedeiht. Nach seiner späten Lese gelangt der fruchtige Most zu unserem Viticoltore. Dank seiner sorgfältigen Pflege und grossen Erfahrung bleiben die fruchtigen und blütenduftigen Bouquetstoffe von Akazien und Glyzinien mit einem zarten Hauch von Hefe erhalten.

Unsere Prosecchi stammen aus Vas (Gebiet Valdobbiadene/Veneto) und tragen das Qualitätssiegel DOC „Denominazione di Origine Controllata“. Sie werden ohne chemische Zusätze mittels natürlichem Fermentierungsprozess hergestellt und vom Produzenten vor Ort frisch abgefüllt. Damit der Prosecco seine Frische nicht zu schnell verliert, sollten die Flaschen immer stehend gelagert werden.



UGO I - «Brut» Vino Spumante Brut

Der Brut in unserem Sortiment. UGO I ist trocken und im Geschmack dem Champagner ähnlich. Er ist eine vorzügliche Alternative für Personen, die gerne Champagner trinken.

Traubensorte: 100% Chardonnay
12% Vol.

Preis pro Flasche: im Karton mit 6 Flaschen 75 cl 17.80



UGO II - «il Vero» Denominazione di Origine Controllata, DOC Extra Dry

Ein Prosecco der Extraklasse, vollkommen in Geschmack und Eleganz. Seine weiche Note wird vor allem – aber nicht nur – von unserer weiblichen Kundschaft sehr geschätzt.

Traubensorte: 100% Glera (Prosecco)
11.5% Vol.

Preis pro Flasche: im Karton mit 6 Flaschen 75 cl 14.80



UGO III - «il Naturale» Denominazione di Origine Controllata, DOC Extra Dry

Dieser Prosecco zeichnet sich durch ein intensives Aroma der Prosecco-Traube aus. Er ist spritzig und einmalig im Preis-/Leistungsverhältnis – ein Renner unter unseren Prosecchi.

Traubensorte: 100% Glera (Prosecco)
11.5% Vol.

Preis pro Flasche: im Karton mit 6 Flaschen 75 cl 12.80

Prosecco TATI Rosé



Die prickelnde Erfrischung für Rosé Liebhaber

Richtig heisst das Getränk etwas umständlich „Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene spumante“. Prosecco genügt – nach der Rebsorte genannt, die in einer traumhaften Landschaft nördlich von Treviso an weit auseinander stehenden Zeilen gedeiht. Nach seiner späten Lese gelangt der fruchtige Most zu unserem Viticultore. Dank seiner sorgfältigen Pflege und grossen Erfahrung bleiben die fruchtigen und blütenduftigen Bouquetstoffe von Akazien und Glyzinien mit einem zarten Hauch von Hefe erhalten.

Unsere Prosecchi stammen aus Vas (Gebiet Valdobbiadene/Veneto) und tragen das Qualitätssiegel DOC „Denominazione di Origine Controllata“. Sie werden ohne chemische Zusätze mittels natürlichem Fermentierungsprozess hergestellt und vom Produzenten vor Ort frisch abgefüllt. Damit der Prosecco seine Frische nicht zu schnell verliert, sollten die Flaschen immer stehend gelagert werden.



TATI «Rosé» Extra Brut Denominazione di Origine Controllata, DOC

Dieser Prosecco zeichnet sich durch sein fruchtiges und blumiges Bouquet, seinen feinen Aromen und der schönen Farbe Rosa aus.

Er ist sehr angenehm und erfrischend für heisse Sommertage – ideal für Rosé Liebhaber oder einfach eine schöne Abwechslung, um einen etwas speziellen Prosecco kennen zu lernen.

Traubensorten:	90% Glera (Prosecco), 10% Pinot Noir
Herkunft und Verarbeitung:	Prosecco DOC Gebiet (Valdobbiadene/Veneto, Italien)
Rebstöcke pro Hektare:	2'800 (im Durchschnitt)
Produktion pro Hektare:	16 Tonnen (Glera), 12 Tonnen (Pinot Noir)
Traubenlese:	Mitte September (Glera), Ende August (Pinot Noir)
Hauptmerkmale bei Pressung:	Zuckergehalt 17%, Weinsäure 8.2 g / l, Ph 3.0.
Alkoholgehalt:	11.5% Vol.
Preis pro 75 cl Flasche:	16.80 (Lieferung im Karton mit 6 Flaschen)