

**Cantina Colli Euganei**

Venetien – Vò Euganeo

Fährt man von Verona nach Venedig, liegt rechts der Autobahn bei Padua die wunderschöne Landschaft der Euganeischen Hügel. Die **COLLI EUGANEI** sind eine kleine Hügelkette vulkanischen Ursprungs, die sich in einem Radius von ca. 15 km südwestlich von Padua erstrecken. 1989 wurde das Gebiet zum ersten Naturpark der Region Venetien ernannt. Trotz der Nähe zu Venedig und zur Adria bleiben die COLLI EUGANEI von großen Touristenströmen verschont und haben sich



ihre Ursprünglichkeit bewahrt. Etwas bekannter sind in Deutschland die Orte Abano Terme und Montegrotto Terme, die mit ihren Thermalquellen Erholung spenden. Das Gebiet verfügt über viele architektonische Schätze und sehenswerte Villen. Die beiden Städte Padua und Vicenza versprühen italienische Lebensart.

Die **CANTINA COLLI EUGANEI** wurde 1949 als Genossenschaft gegründet. Etwa 680 kleine Weinbauern haben sich zusammengeschlossen und liefern nach strengen Anbaurichtlinien ihre Trauben in der Kellerei ab. Die Cantina Colli Euganei verfügt somit über ein breites Spektrum an hochwertigen Weinen, deren Eigenschaften durch die verschiedenartigen, mineralstoffreichen Böden vulkanischen Ursprungs geprägt werden. Die bekannteste Sorte ist dabei die **GLERA**-Traube, bei uns besser bekannt als **PROSECCO**, in den Colli Euganei auch **SERPRINA** genannt.

Die Lust am Abend beginnt nicht nur in Italien mit einem Glas Prosecco!

Auch nördlich der Alpen haben die Genießer Geschmack am süffigen Schäumer gefunden. Prosecco gibt es viele, aber was ist eigentlich Prosecco? Prosecco, auch Glera oder Serprina genannt, ist eine autochthone Traubensorte. Aus ihr werden stille Weißweine, perlende Weißweine (Frizzante) und Spumante (Sekt) hergestellt. Das ursprüngliche Anbaugebiet des Prosecco ist die Provinz Treviso um Conegliano und Valdobbiadene. Da der Wein den Namen einer Traubensorte trägt, kann er grundsätzlich überall hergestellt werden. Auch in anderen Regionen Italiens werden kleine Mengen Prosecco produziert, erwähnenswert ist allerdings nur noch die Region der Colli Euganei.

2017 **PROSECCO** Spumante Extra Dry € 9,95 (1 l = € 13,27)

Sekt, trocken, DOC 11% Naturkorken

100% Glera. Strohgelb, perlt animierend im Glas. Ein fruchtiger, aromatischer Duft betört die Nase, man nimmt Birne und Apfel wahr, gepaart mit einem leichten Blütenduft. Das sanfte Perlenspiel steigert die Vorfreude auf den ersten Schluck. Am Gaumen präsentiert sich dieser Prosecco lebendig, mit einem guten, erfrischenden Säuregehalt und ganz leichter Restsüße. Harmonisch, abgerundet, fröhlich und trinkig. Das ist italienische Lebensfreude!

Unschlagbar ist der Prosecco beim Aperitif. Er regt die Geschmacksnerven an und macht Lust auf mehr. Die Einheimischen servieren dazu gerne etwas Salami, San-Daniele-Schinken oder milden Käse. Auch Oliven und Antipasti passen gut dazu. Aber nicht nur das: **Probieren Sie den PROSECCO oder SERPRINO unbedingt als Essensbegleiter!** Zu Pasta auf Gemüse- oder Fischbasis, zu Fischgerichten generell oder zur asiatischen Küche. Das ist Trinkgenuss auf hohem Niveau!



Servieren Sie den Prosecco, wie auch den Serprino Spumante Brut, wie es in Italien üblich ist, in normalen Weißweingläsern und nicht in Sektflöten! Nur so können Sie das ganze Aromaspektrum wahrnehmen und werden Ihren Weingenuss um ein Vielfaches steigern.



2017 **SERPRINO** Spumante Brut Millesimato € 9,95 (1l = € 13,27)

Sekt, trocken, DOC 11,5% Naturkorken

100% Glera (Prosecco), in den Euganeischen Hügeln auch **Serprina** genannt. Hellgelb, schöne Perlage mit kleinen Bläschen und zartem Schaum. Fruchtig und aromatisch im Bouquet. Helle Früchte, mineralische Noten. Am Gaumen präsent mit einem guten, erfrischenden Säuregehalt. Fruchtig, harmonisch, trinkig. Ein aromatischer, trockener Brut-Schaumwein!

Perfekt als Aperitif oder als Essensbegleiter! Genießen Sie ihn pur oder zu etwas Salami, Schinken oder mildem Käse. Perfekt zu Antipasti oder als Begleiter eines ganzen Menüs auf Gemüse- oder Fischbasis und zu Fischgerichten generell.

Servieren Sie den Serprino Brut, wie auch den Prosecco Extra Dry, wie es in Italien üblich ist, in normalen Weißweingläsern und nicht in Sektflöten! Nur so können Sie das ganze Aromaspektrum wahrnehmen und werden Ihren Weingenuss um ein Vielfaches steigern.



2017 **SERPRINO** Frizzante € 7,95 **Ausverkauft**

Perlwein, trocken, DOC 10,5% Naturkorken

Dieser fruchtige, unkomplizierte Geselle wird ebenfalls zu 100% aus der Serprina-Traube (Prosecco bzw. Glera) gekeltert. Man nimmt an, dass die Rebsorte „Prosecco“ einer aus dem Karstgebiet stammenden Sorte mit dem Namen „Pucino“ zugeordnet werden kann, die bereits zu Zeiten des römischen Kaisers Augustus geschätzt wurde und die unter der Bezeichnung Serprino ihren Weg bis in die Euganeischen Hügel fand.

Der **SERPRINO Frizzante** der Cantina Colli Euganei ist eine regionale Spezialität. Er wird mit weniger Druck abgefüllt (ca. 1 bar im Vergleich zu ca. 3,5 – 4 bar beim Spumante). Das verleiht ihm ein leichtes, sanftes Perlenspiel. Am Gaumen präsentiert sich der SERPRINO lebendig, fruchtig, fröhlich mit einem erfrischenden Säuregehalt, einer ganz leichten Restsüße und guter Länge. Seine 10,5% machen ihn zu einem perfekten, unkomplizierten **Sommer- oder Terrassenwein**. Perfekt auch als Aperitif oder zu mediterranen Vorspeisen!



2017 **Pinot bianco** € 6,90 **Ausverkauft**

Weißwein, trocken, DOC 12,5% Naturkorken

Die Meeresfossilien, die im Gebiet der Euganeischen Hügel aufgefunden wurden, zeugen vom Ursprung dieser Hügel: ein Archipel vulkanischer Inseln, die vor 130 Millionen Jahren aus dem Wasser auftauchten. Diese nährstoffreichen Böden verleihen den Weinen eine besondere Mineralität.

Der Pinot bianco der Cantina Colli Euganei ist ein klassischer, zartfruchtiger Weißburgunder mit leichtem, süffigem, unaufdringlichem Stil. In der Nase spürt man feine Aromen von hellen, reifen Früchten, untermalt mit blumigen Anklängen. Am Gaumen ist der Wein feinfruchtig, frisch, harmonisch, unkompliziert, mit zarter Mineralität. Der Pinot bianco ist ideal als Aperitif, zu Fischgerichten aller Art, Salaten und Antipasti.



Vinotek „Laveziana“

Frank Laveziana
Fritz-Reuter-Str. 17
63500 Seligenstadt



Tel. 06182-39 30 Fax 03222-242 7696

Mobil 01525 – 40 39 268

info@weindurst.de

www.weindurst.de





Ammonit aus der unteren Kreidezeit, gefunden im Naturpark der Euganeischen Hügel.

