

Wein des Monats Mai

Il Fresco Prosecco Spumante

Villa Sandi
Weinunternehmen des
Jahres international
Meininger
Awards 2026



Temperatur | Lagerfähigkeit | Alkohol
6 - 8° C | 2-3 Jahre | 11,0 %



Geschmack | Charakter
brut | fruchtbetont | harmonische Säure |
Metodo Martinotti



Rebsorte
Glera



Herkunft

Die Prosecco DOC Treviso im Nordosten Italiens umfasst die weitläufigen Ebenen rund um die Stadt Treviso. Im Gegensatz zu den steilen Hügeln der Conegliano-Valdobbiadene entstehen hier Weine aus einer offeneren, landwirtschaftlich geprägten Landschaft. Das Klima ist gemäßigt: warme, aber selten extreme Sommer, dazu ausreichend Niederschläge über das Jahr verteilt. Diese Bedingungen führen zu einer gleichmäßigen Reife der Glera-Traube, ohne dass sie an Frische verliert oder zu hohe Alkoholwerte erreicht. Die Böden speichern Wasser gut und sorgen dafür, dass die Reben auch in trockeneren Phasen versorgt bleiben. Das führt zu Weinen, die weniger durch Konzentration als durch Ausgewogenheit auffallen. Historisch war Prosecco aus diesen Lagen immer ein Wein für den Alltag – leicht zugänglich, klar in der Frucht und nicht darauf ausgelegt, lange gelagert zu werden. Diese Grundidee prägt den Stil bis heute.

Weingut

Villa Sandi hat bis heute ihren Sitz in einer weitläufigen und 400 Jahre alten Villa. Das Haus ist eng mit der Geschichte des venezianischen Landadels. Heute führt die Familie Moretti Polegato das Weingut und hat es zu einem der bekannten Namen im Prosecco-Bereich aufgebaut. Wie üblich ist im Weingut weniger die einzelne Lage entscheidend, sondern vielmehr die Kontrolle über alle Schritte – von der Lese über die Mostbehandlung bis zur zweiten Gärung. Im Keller wird deshalb mit klaren Abläufen gearbeitet: schnelle Verarbeitung der Trauben, temperaturkontrollierte Gärung und ein Ausbau, der immer die Leichtigkeit des Proseccos in den Vordergrund stellt. Experimente oder stilistische Brüche spielen hier keine große Rolle; wichtiger ist, dass der Wein jedes Jahr verlässlich das zeigt, was man von ihm erwartet.

Wein

Dieser Klassiker wird nach der metodo martinotti (wie man die méthode charmat hier nennt) bereitet. Nach der Lese werden die Trauben also zügig verarbeitet. Die zweite Gärung findet dann wie üblich im Drucktank statt. Im Duft zeigt sich der Wein offen und unkompliziert. Purer Lebenslust: grüner Apfel, reife Birne, Amalfizitrone und ein leiser floraler Ton. Am Gaumen wirkt er leicht und beweglich, getragen von einer guten, gleichmäßigen Perlage. Die Säure gibt Frische, ohne sich in den Vordergrund zu drängen, und der Brut-Stil sorgt für eine leichte Abrundung, ohne den Wein süß erscheinen zu lassen. Das ist Prosecco par excellence. Als Aperitif, zu kleinen salzigen Gerichten, zu einfachen Fischspeisen oder einfach nebenbei, zur Feier des Tages. Gerade diese Zurückhaltung macht ihn so verlässlich – ein Prosecco, der nicht erklärt werden muss, sondern sofort verstanden wird.

Herkunft
Italien

Produzent
Villa Sandi

Artikelnummer
110219

Preis bei Mitnahme

10,90
0,75 l

Allergen-Information: Dieser Wein enthält Sulfite.

WEINKELLER
seit 1901

BASF
We create chemistry



Kennen Sie schon unser Instagram oder unseren Newsletter?

Für unsere Follower*innen haben wir regelmäßig tolle Sonderaktionen und spannende Livestreams rund um das Thema Wein & Kulinarik.

Lassen Sie sich inspirieren und viel Spaß beim Entdecken!



@basfweinkeller

Die Anmeldung für unseren Newsletter finden Sie auf unserer Webseite

» **weinkeller.basf.de**

