



Aus Freude am Geniessen / Le plaisir de savourer
Weine · Mineralwasser · Biere · Geschenkideen / Vins · eaux minérales · bières · idées cadeaux

GAUCH Cave des Rochers AG/SA, Kirchstrasse 7, PF/CP 102, 3186 Düdingen / Guin
Telefon 026 492 50 40, Fax 026 492 50 49, www.cavegauch.ch, info@cavegauch.ch



PROGETTIDIVINI



Die antike Villa Brandolini D'Adda, einst Eigentum der gleichnamigen Adelsfamilie, die sich zu Beginn des 20. Jahrhunderts im Gebiet von Soligo niedergelassen hatte, beherbergt seit 2008 den Sitz des Weinkellers **CANTINA PROGETTIDIVINI**. Das auf die Herstellung von Hochqualitätsweinen spezialisierte Unternehmen ist aus einer Idee der Familie Masiero entstanden, die dieses Projekt dank ihrer konsolidierten unternehmerischen Erfahrung erfolgreich leitet. Bis heute haben wir die Weinprojekte 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, die "CUVÉE DIVINA" und die Stillen Weine geschaffen. Jedes von ihnen zeichnet sich durch einen besonderen Interpretationsschlüssel aus, in dem die traditionellen Unterscheidungsmerkmale mit neuen, intelligenten Ideen aus dem Bereich der Innovation vereint werden, die für ein junges, dynamisches Unternehmen typisch sind.

Die " Prosecco Superiore DOCG " (kontrollierte und garantierte Herkunfts-bezeichnung) erstreckt sich über 4.500 Hektar Land zwischen der Stadt Valdobbiadene, im Westen und Conegliano im Osten. Die Weinberge stehen an den Füßen der Treviso Voralpen, in einer Höhe zwischen 50 und 500 Meter über dem Meeresspiegel. Die Trauben unserer Prosecco DOCG Schaumweine stammen aus dem Gebiet Valdobbiadene, insbesondere von San Pietro di Barbozza, Guia und Col San Martino. Die einzigartige Konformität des Landes, begabt mit einem guten Temperaturbereich zwischen Tag und Nacht, verleiht der Prosecco Traube die organoleptischen Eigenschaften, die ihr exklusives Aroma und ihren Duft ausmacht. Dank ihres reichen Zuckergehaltes, ist diese Art der Traube die perfekte Basis für Schaumweine. Alle unsere Trauben werden rigoros von Hand gepflückt, verpackt und so schnell wie möglich in den Weinkeller gebracht, um zu vermeiden, dass die Integrität der Frucht beeinträchtigt wird. Der " Prosecco", in seiner klassischen Sekt Version, hat seit Jahren eine positive Reaktion von Verbrauchern auf der ganzen Welt erhalten.

Le " Prosecco Superiore DOCG " (contrôlée et appellation d'origine garantie) provient et étend sur plus de 4.500 hectares de terres entre la ville de Valdobbiadene, à l'ouest, et Conegliano à l'est. Les vignobles se tiennent aux pieds des Treviso pré-Alpes, à une hauteur comprise entre 50 et 500 mètres au-dessus du niveau de la mer. Les raisins de nos vins mousseux prosecco DOCG proviennent de la zone Valdobbiadene, en particulier de San Pietro di Barbozza, Guia et Col San Martino. La conformité unique de la terre, douée d'une bonne gamme de température entre le jour et la nuit, donne au Prosecco raisin les caractéristiques organoleptiques qui lui donnent

son arôme exclusif et parfum. Merci à sa riche teneur en sucre, ce type de raisin est la base idéale pour les vins mousseux. Tous nos raisins sont rigoureusement cueillis à la main, encadrés et conduits à la cave à vin le plus rapidement possible, afin d'éviter de compromettre l'intégrité du fruit. Environ 10 hectares de terres sont travaillés afin d'obtenir un raisin qui est qualifié pour son parfum frais et floral qui, lors de son transfert à la bouteille, restaure ses caractéristiques, indigènes naturelles. Le " Prosecco ", dans sa version la plus classique mousseux, depuis des années ont reçu une réponse favorable de la part des consommateurs dans le monde entier.

Le secret de son succès croissant se trouve dans les caractéristiques particulières du produit: par exemple, sa polyvalence de frappe. Idéal pour célébrer des événements importants, ou plus simplement siroter tout en se relaxant avec des amis, Prosecco, proposé dans la version plus moderne " Brut " ou dans la version plus classique " Extra Dry ", est merveilleux à l'apéritif et des cocktails ainsi que pour les poissons plats ou des repas légers ou des dîners. Il est également l'accompagnement idéal pour les viandes froides et fromages, avec " Made in Italy " cuisine et aussi de nombreux exemples de la cuisine internationale. Grâce à son niveau modéré d'alcool (11% vol.) Fruitées et minérales arômes intrigants, un Prosecco correctement refroidi est adapté pour chaque occasion et est l'alternative parfaite à d'autres vins plus formels et exigeants.

