



## 2024 LA RIVETTA SPUMANTE DOCG VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE

Art.-Nr. VS 47-24



|                     |                  |
|---------------------|------------------|
| <b>WEINGUT:</b>     | Villa Sandi      |
| <b>REGION/LAND:</b> | Venetien/Italien |
| <b>REBSORTE(N):</b> | 100% Glera       |
| <b>FÜLLMENGE:</b>   | 750 ml           |
| <b>ALKOHOL:</b>     | 11,50 Vol.-%     |
| <b>AUSBAU:</b>      | Edelstahl        |

### BESCHREIBUNG:

Die Einzellage »Cartizze« ist der einzige »Grand Cru« im Prosecco Gebiet und mit insgesamt knapp 106 Hektar Fläche, vergleichsweise klein. Villa Sandi besitzt auf der Spitze eines Hügels die ideale Parzelle »La Rivetta«, die nur einen einzigen Hügel überzieht. Außergewöhnlich ist der Ausbau als »brut« Version, da die allermeisten Cartizze-Schaumweine in der Regel deutlich süßer sind. Zum 14. Mal in Folge gewann Villa Sandi für diesen Spitzen-Prosecco die begehrte Auszeichnung »3 bicchieri« des anerkannten Weinführers Gambero Rosso. Akazienblüten, Steinobst und ein zarter Mandelduft definieren sein Bouquet. Am Gaumen saftiger Apfel und Zitrusnoten mit einer frischen Säure. Ein exzellenter Solist oder Begleiter zu leichten Speisen oder Gebäck.

### AUSZEICHNUNGEN:

Gambero Rosso 2026: 3 Gläser, ZUM 16. MAL IN FOLGE /  
Bibenda 2026: 4 Grappoli