



## CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
BRUT MILLESIMATO

### REBSORTEN

Glera.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

#### AUSSEHEN

Von zart strohgelber Farbe mit grünen Reflexen, von untadeliger Reinheit, veredelt durch eine Perlage, die eine Minute lang anhält.

#### GERUCH

Öffnet sich mit dem zarten Duft von frischem Brot, gefolgt von fruchtigen Anklängen an Apfel, Birne und Pfirsich. Die blumige Komponente macht sich mit einem zarten Hauch von Rosen und Akazienblüten bemerkbar.

#### GESCHMACK

Frisch und wohlschmeckend, wird im Finale durch eine schöne, säuerliche Note bereichert. Ausgestattet mit guter Süffigkeit.

**SÄURE** 5,8 g/l

**RESTZUCKER** 8 g/l

**ALKOHOL** 11,5% Vol.

### VINIFIZIERUNG

**ERTRAG** 135 q/ha

#### LESEPERIODE

Erstes Septembertertel.

#### GÄRUNG

Weiß vergoren, ohne Hülsmischung bei kontrollierter Temperatur von 20 °C.

#### AUSBAU

Im Stahltank für die Dauer von 1 Monat.

#### BLÄSCHENBILDUNG

Methode Martinotti (Charmat): langsame, natürliche Zweitgärung im Drucktank bei einer Temperatur von 12 - 14 °C, bei kurzem Verbleib auf der Hefe, um die Fruchtigkeit zu bewahren. Flaschendruck 4,5 - 5 atm.

### ANBAUGEBIET

#### LAGE

Im Herzen der Anbauzone DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, auf den Hängen der ersten Dolomiten-Ausläufer im Norden der Provinz Treviso, in der Hügellandschaft des Felettano.

**SEEHÖHE** 270 m ü.d.M.

**EXPOSITION** Ost - West

#### BODENBESCHAFFENHEIT

Tonboden.

#### PFLANZDICHTE

4.000 Stöcke/ha

#### ERZIEHUNGSFORM

Guyot.

### EMPFEHLUNGEN UND FORMATE

#### PASSEND ZU

Passt sehr gut zu Fingerfood mit Fisch, Krustentieren und Muscheln.

#### SERVIERTEMPERATUR

6 - 8 °C, Flasche erst kurz vor dem Verzehr entkorken.

#### GLAS

Bauchiges, sich oben verengendes Tulpenglas.

#### LAGERUNG

Der Wein sollte jung getrunken werden, am besten im ersten Jahr. Flasche kühl, trocken und lichtgeschützt lagern. Längere Aufbewahrung im Kühlschrank vermeiden.

#### FORMATE

Flaschen mit 0,75 und 1,5 Liter.