



CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
EXTRA BRUT MILLESIMATO

REBSORTEN

Glera.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

AUSSEHEN

Schaumwein von strohgelber Farbe mit eleganten grünen Reflexen, einwandfrei in der Klarheit, angereichert mit ein wenig unaufhörlicher feiner und anhaltender Perlage.

GERUCH

Das Aroma ist von guter Intensität, mit der richtigen Ausgewogenheit zwischen Brotkruste, Hefen und der Frische von Früchten wie Birne, Apfel und Banane. Es folgen Nuancen von Zitrusfrüchten mit Zeder und Zitrone und floreale Nuancen mit weißen Blüten. Angenehmer Abgang mit mediterraner Würze.

GESCHMACK

Am Gaumen ist er harmonisch, elegant, mit vorhandener und ausgewogener Säure, frisch, würzig mit langem und anhaltendem Abgang.

SÄURE 5,5 g/l

RESTZUCKER 1 g/l

ALKOHOL 11,5% Vol.

VINIFIZIERUNG

ERTRAG 130 q/ha von Hand gelesen.

LESEPERIODE

Erstes Septemberdrittel.

GÄRUNG

Weiß vergoren, ohne Hülensmischung 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.

SEEHÖHE

270 m ü.d.M.

EXPOSITION

Ost - West

BODENBESCHAFFENHEIT

Tonboden.

PFLANZDICHTHE

4.000 Stöcke/ha

ERZIEHUNGSFORM

Guyot.

EMPFEHLUNGEN UND FORMATE

PASSEND ZU

Ein Spumante zur ganzen Mahlzeit. Vorzüglich als Aperitif, zu Fingerfood mit Fisch, Krustentieren und Muscheln. Zu leichten, milden Vorspeisen.

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

Flasche mit 0,75 Liter.