



## CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
EXTRA DRY 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

Erkennbar die fruchtigen Noten von Apfel, Birne und Pfirsich. Die blumige Komponente macht sich mit einem zarten Hauch von Rosen und Akazienblüten bemerkbar und wird im Finale durch eine feine, pflanzliche Note bereichert.

#### GESCHMACK

Frisch mit einem süßen, samtigen Hauch, der von einer gut ausgeprägten, säuerlichen Zitrusnote abgelöst wird. Ausgewogen, leicht, schlank und von guter Süffigkeit.

**SÄURE** 5,5 g/l

**RESTZUCKER** 16 g/l

**ALKOHOL** 11,5% Vol.

### VINIFIZIERUNG

**ERTRAG** 135 q/ha

#### LESEPERIODE

Erstes Septemberdrittel.

#### GÄRUNG

Weiß vergoren, ohne Hülfsmaischung 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

Ideal als Aperitif, passt sehr gut zu Fingerfood mit Fisch, Krustentieren und Muscheln. Guter Begleiter auch zu cremigen Desserts und frischem Obst.

#### 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.