

PROSECCO FRIZZANTE D.O.C.

Trauben: Glera.

Prosecco DOC ist die klassische Variante des Prosecco, die das spezifische Aroma der Trauben mit der aufregenden Würze der feinen Perlage verbindet. Im Mund fühlt er sich geschmeidig und zugleich trocken an, dank der angenehmen Frische. Er ist aufgrund seiner typisch fruchtigen und blumigen Note und der geschmacklich einen, dezenten Perlage der ideale Begleiter zu allen Speisen.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Prosecco frizzante DOC.

TRAUBENSORTEN: 100% Glera.

ANBAUGEBIET: Besitz Pra' Longo von Treviso. Die Nähe zum Meer Adriatico begünstigt die klimatischen Verhältnisse und die Dolomiten schaffen mit ihren frischen Winden im Sommer ein magisches Mikroklima für die Trauben.

BODENBESCHAFFENHEIT: Schwemmland, „caranto“ bezeichnet, bestehend aus weißem Lehm und Sedimentgestein aus den Dolomiten.

KLIMA: mild, mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, ideale Voraussetzung zur Konservierung der Duftnuancen und des Säuregehalts der Trauben.

DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE: 4.000 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot Methode".

ALTER DER REBSTÖCKE: 2011.

WEINBERGBEARBEITUNG: die optimale Traubenreife wird einmal mit den gewohnten Anbaumethoden erreicht; zum anderen werden die jungen Triebe sorgfältig gestutzt. Desweiteren wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um duftende, aromatische Trauben zu erzielen.

LESE: Anfang-Mitte September; die Lese erfolgt von Hand in Kisten, die dann in die Kellerei nach Fossalta di Piave transportiert werden.

WEINBEREITUNG: Abbeeren und Auspressen der Trauben, kaltes Einmischen und anschließend weiches Auspressen der Trauben, Dekantieren des Mostes und Gärung unter kontrollierter Temperatur. Danach ruht der Wein einige Monate lang auf seiner eigenen Hefe, die durch ein häufiges "Battonage" (Mischen) vom Boden gelöst wird, um die organoleptischen Eigenschaften und die Harmonie des Weins zu akzentuieren.

SCHAUMENTWICKLUNG: der Wein wird nach der "Italienischen Methode" im Drucktank behandelt.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: schwache strohgelbe Färbung mit grünlichen Nuancen; fruchtige Duftnoten mit angenehmem Anklang an Golden-Delicious-Äpfel, harmonisch, mit mittlerem Körper und schmal in der Struktur.

SERVIERTEMPERATUR: 5-6°C.

EMPFEHLUNG: ideal als Aperitiv, zur gesamten Speisenfolge und immer richtig zum Anstoßen.

LAGERUNG: kühl und dunkel lagern; diesen Wein genießt man am besten, wenn er noch jung ist.

ALKOHOLGEHALT: 11% vol.

RESTZUCKER: 14 mg/l.

NENNVOLUMEN 1 FLASCHE: 750 ml.

FLASCHENGRÖSSE mm (Durchmesser x Höhe): 91x294.

GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON Kg (Vollgut): 1,345 kg/Fl, 9 kg/Ka.

FLASCHEN PRO KARTON: 6.

KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE: 6x16 Kartons, d.h., 96 Kartons pro Palette, d.h. 576 Flaschen.

GRÖSSE DER KARTONS (L x B x H) in mm: 280 x 195 x 302.

