

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG Brut Millesimato

Trauben: Glera

Die Heimat des Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut ist die zauberhafte Hügellandschaft im Norden von Venedig, ein UNESCO-Weltkulturerbe, wo die Trauben dieses Prosecco reifen. Die beträchtlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht erzeugen ein ideales Mikroklima, das dem Wein seine unverwechselbare Eleganz, seine angenehme Frische und sein intensives Aroma nach Golden Delicious Äpfeln und Akazienblüten verleiht.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato.

TRAUBENSORTEN: Glera.

ANBAUGEBIET: der Besitz Colvendrame, in den Hügeln von Refrontolo zwischen Conegliano und Valdobbiadene, ein UNESCO-Weltkulturerbe, im Herzen des Prosecco-Gebiets mit kontrollierter und garantierter Herkunftsbezeichnung gelegen. Colvendrame ist der Name des Hügels, wo diese Weinberge liegen und wo ausgezeichnete klimatische Bedingungen vorherrschen.

HÖHENLAGE: 200-350 m.

BODENBESCHAFFENHEIT: mittlere Dichte, mit einem guten Anteil an Lehm und Kalk. Präsenz von Tuffstein, der dem Wein seine charakteristischen Merkmale verleiht.

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: 3.333 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Casarsa Methode".

ALTER DER REBSTÖCKE: 2017.

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: Mitte September; die Lese erfolgt von Hand in Kisten.

WEINBEREITUNG: Pressen von den ganzen Trauben und Gärung bei kontrollierter Temperatur.

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

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: feine und anhaltende Perlage; schwache strohgelbe Färbung mit grünlichen Nuancen; fruchtige Duftnoten, mit angenehmem Anklang an Golden-Delicious-Äpfel und Akazienblüten, harmonisch im Geschmack, mit mittlerem Körper und angenehmem Charakter.

SERVIERTEMPERATUR: 5-6°C.

EMPFEHLUNG: ideal als Aperitiv und immer richtig zum Anstoßen.

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

ALKOHOLGEHALT: 11-11,5% vol. (abhängig vom Jahrgang).

RESTZUCKER: 8 g/l.

NENNVOLUMEN 1 FLASCHE: 750 ml.

FLASCHENGRÖSSE mm (Durchmesser x Höhe): 103x270.

GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON (Vollgut): 1,50 Kg/Fl, 9,3 Kg/Ka.

FLASCHEN PRO KARTON: 6.

KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE: 7x14 Kartons, d.h., 98 Kartons pro Palette, d.h. 588 Flaschen.

GRÖSSE DES KARTONS mm (L x B x H): 308x210x280.



DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia

Tel. +39 0421 67502 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it