

## PROSECCO 0.15

### Extra Dry Millesimato

*Trauben: Glera*

Prosecco 0.15 Millesimato ist das Ergebnis einer neuen Weinbereitungsmethode, mit dem Abkühlen des Mostes auf 0°C und der nachfolgenden einzigen Gärung um 15°C. Das bewahrt und hebt die kostbaren und duftenden Aromen nach Golden Delicious Äpfeln her.

#### TECHNISCHE DETAILS

**PRODUKTBEZEICHNUNG:** Prosecco DOC – Extra Dry Millesimato

**TRAUBENSORTEN:** Glera (Prosecco).

**ANBAUGEBIET:** der Besitz Colvendrame, in den Hügeln von Refrontolo zwischen Conegliano und Valdobbiadene, ein UNESCO-Weltkulturerbe, im Herzen des Prosecco-Gebiets mit kontrollierter 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:** 3.000-5.000 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot Methode".

**ALTER DER REBSTÖCKE:** 1976-2011.

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

**LESE:** Mitte September; die Lese erfolgt von Hand in Kisten, die dann in die Kellerei transportiert werden.

**WEINBEREITUNG:** Abbeeren und Auspressen der Trauben, Abkühlen des Mostes auf 0°C und nachfolgende einzige Gärung um 15°C während der Schaumentwicklung.

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

**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:** 11,5% vol.

**RESTZUCKER:** 12 g/l.

**VERFÜGBARE GRÖSSE:** 750 ml; 1,5 Lt.

**750 ml FLASCHENGRÖSSE mm (Durchmesser x Höhe):** 103x270.

**GEWICHT VON 750 ml FLASCHE UND KARTON (Vollgut):** 1,50 Kg/Fl, 9,3 Kg/Ka.

**750 ml FLASCHEN PRO KARTON:** 6.

**KARTONS UND 750 ml FLASCHEN PRO PALETTE:** 7x14 Kartons, d.h. 98 Kartons pro Palette, d.h. 588 Flaschen.

**GRÖSSE DES KARTONS (750 ml Flaschen) mm (L x B x H):** 308x210x280.

