

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: Anfang 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 mit 0.15 Methode.

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% 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.

