DE STEFANI
VENEZIA 1866

PROSECCO ROSÉ 0.15
Brut Millesimato

Trauben: Glera, Pinot Nero.

Prosecco Rosé 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 Birne, Erdbeere, Himbeere und Veilchen.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Prosecco Rosé –Brut Millesimato.
TRAUBENSORTEN: 85% Glera, 15% Pinot Nero.
ANBAUGEBIET: Glera liegt im Besitz Colvendrame, in den Hügeln von Refrontolo zwischen Conegliano und Valdobbiadene, ein UNESCO-Weltkulturerbe. Die Pinot Nero Trauben wachsen auf dem Besitz Le Ronche in Fossalta di Piave.
HÖHENLAGE: 250-0 m.
BODENBESCHAFFENHEIT: mittlere Dichte, mit einem guten Anteil an Lehm und Kalk auf beiden Besitzungen.
KLIMA: mild, die Temperatur zwischen Tag und Nacht schwankt erheblich, eine ideale Voraussetzung, damit die Duftnuancen und die Aromen der Trauben erhalten bleiben.
DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE: 4.000/6.000 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot Methode".
ALTER DER REBSTÖCKE: 1984-2017.
WEINBERGBEARBEITUNG: um einen optimalen Reifegrad der Trauben zu erzielen, bedient man sich nicht nur der üblichen Anbaumethoden, sondern die jungen Triebe werden auch sorgfältig gestutzt und gelichtet. Außerdem wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um duftende, aromatische Trauben zu erzielen.
LESE: Ende August für Pinot Nero und Mitte September für Glera.
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 Metode.
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: feine und anhaltende Perlage, zarte Lachsfarbe, fruchtiges Aroma mit einem Hauch von Birne, Erdbeere, Himbeere und Veilchen; elegant, schlank und duftend.
SERVIERTEMPERATUR: 5-6°C.
EMPFEHLUNG: ideal als Aperitiv, perfekt zu italienischen Vorspeisen, Pasta mit Meeresfrüchten, gegrillten Scampi und Garnelen.
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: 10 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