



## PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO BRUT

Der Name **DS** weist auf die Initialen des Familiennamens **De Stefani** hin, die Familie die seit fünf Generationen Premium-Weine in Venetien, Italien, produziert. „**Tra Mari e Monti**“ repräsentiert die wahre Bedeutung dieser Weine, die sorgfältig in Venetien zwischen der Adria und den Dolomiten hergestellt werden, wo das perfekte Mikroklima für das Wachstum der Trauben zu herrschen scheint.

**DS Prosecco Rosé Millesimato Brut** hat eine zarte rosa Färbung mit einer feinen und anhaltenden Perlage. Das Aroma zeigt Apfel und Himbeere mit einem Hauch von Alpenveilchen. Hervorragend als Aperitif geeignet, ideal zu Meeresfrüchten, Pasta mit Muscheln und Krebsen. Wir empfehlen, bei 5-6°C zu servieren.

### TECHNISCHE DETAILS

**PRODUKTBEZEICHNUNG:** Prosecco Rosé Doc Millesimato Spumante Brut.

**TRAUBENSORTER:** 85% Glera, 15% Pinot Noir.

**ANBAUGEBIET:** in dem DOC Prosecco Lage, im Nordosten Italiens.

**BODENSCHAFFENHEIT:** ideale Einrichtung für den Weinbau, mit einem hohen Anteil an Lehm. 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:** 3.000-6.000 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Cappuccina" Methode.

**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.

**WEINBERGARBEITUNG:** Abbeeren und Auspressen der Trauben, weiches Auspressen der Trauben, Dekantieren des Mostes und Gärung mit heimischen Weinhefen in Inox Stahl Behälter mit 18°C. Danach ruht der Wein 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.

**ALCOHOLGEHALT:** 11,5% vol.

**RESTZUCKER:** 9 g/l.

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:** er hat eine zarte rosa Färbung mit einer feinen und anhaltenden Perlage. Das Aroma zeigt Äpfel und Himbeere mit einem Hauch von Alpenveilchen.

**SERVIERTEMPERATUR:** 5-6°C.

**EMPFEHLUNG:** ideal als Aperitif, zu Meeresfrüchten, Pasta mit Muscheln und Krebsen.

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

**NENNVOLUMEN 1 FLASCHE:** 750 ml.

**FLASCHENGRÖSSE** (Durchmesser x Höhe): 98,5 x 270 mm.

**GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON** (Vollgut): 1,545 kg/Fl, 9,8 kg/Ka.

**FLASCHEN PRO KARTON:** 6.

**KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE:** 6 x 14 Kartons, d.h. 84 Kartons pro Palette, d.h. 504 Flaschen.

**GRÖSSE DER KARTONS** (L x B x H): 300 x 210 x 280 mm.



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