

REDENTORE

SUSTAINABLE WINERY

888

Zum wichtigsten Fest Venedigs, dem Redentore- oder Erneuerungsfest haben wir unseren Redentore 888 kreiert. Das "Festa del Redentore" wird heutzutage mit großem Feuerwerk, Abendessen auf den Booten des Canal Grande am San Marco Platz und im Giudecca Kanal jeden dritten Samstag im Juli gefeiert.

Redentore 888 hat eine feine Perlage und delikate fruchtige Duftnoten, die sich dem leichten, eleganten und sahnigen Geschmack verschreiben. Die Nummer 888 hat eine zweifache Bedeutung. In der westlichen Welt soll es die Erneuerung symbolisieren, in der fernöstlichen das dreifache Glück. Perfekt bei jeder Gelegenheit zum Anstoßen und zu Fischteller. Die empfohlene Serviertemperatur beträgt 5-6°C.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Weiß- Schaumwein.

TRAUBENSORTER: 100% Glera.

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: 3.000-5.000 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 "Battontage" (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% vol.

RESTZUCKER: 9 g/l.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: er hat eine kräftige, strohgelbe Färbung und delikate fruchtige Duftnoten, mit Geruch nach Nuss und Röstmandel. Er ist elegant, frisch, mit einem optimalen ausgeglichenen Mineralinhalt.

SERVIERTEMPERATUR: 5-6°C.

EMPFEHLUNG: ideal zu Vorspeisen, Suppen, Risotto mit Gemüse, Fisch vom Grill.

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): 302 x 202 x 271 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