



Prosecco Spumante DOC Treviso Brut Nature



Produktbeschreibung

Dieser Wein entsteht aus der Erfahrung von Loris Bonotto und aus der Leidenschaft von Enrico Buffoni mit ihren zwei anspruchsvollen Gaumen, die das perfekte Gleichgewicht zwischen Frische und Raffiniertheit aufrecht erhalten.



0,750 lt

Anbaugebiet: Provinz von Treviso.

Höhenlage: 40 m über dem Meeresspiegel.

Bodenstruktur: mittlerer Texturen.

Rebsorte: Glera.

Erziehungsform: Sylvoz.

Weinlese: Zweite Septemberdekade.

Alkoholgehalt: 11 % vol.;

Restzucker: 2-3 g/l.

Technologie "Le Contesse":

- händische Traubenlese, sanftes Pressen und Reinigung des Mosts durch statisches Dekantieren im kalten Zustand.
- kühle Lagerung eines Teils des Mosts, Vinifizierung des übrigen Teils bei kontrollierter Temperatur und Anschließend Lagerung in Tanks aus Edelstahl bei tiefen Temperaturen.
- nochmalige Gärung im Autoklaven mit ausgewählten Hefen.
- Abfüllung und mehrwöchige Flaschenlagerung in einem klimatisierten Lager.

Perlage: fein und langanhaltend.

Farbe: funkelnd und zart Heugelb.

Aroma: angenehmer Blumenduft, insbesondere zarte Noten von Blauregen und Akazienblüten, fruchtig mit Akzenten von Golden Delicious und Pfirsich.

Bouquet: angenehm, ausgewogen und persistent.

Servieren: servieren bei 6-8°C.

Serviervorschlag: Optimal als Aperitif, mit seinem trockenen Charakter passt er aber auch zu Fischgerichten und speziell zu rohem Fisch.