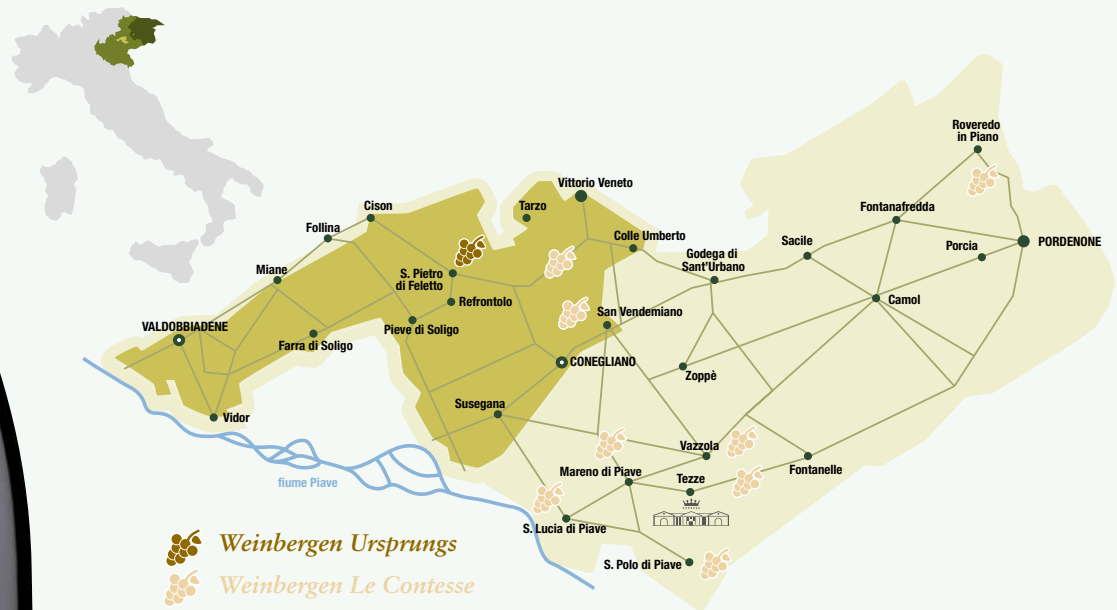




Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut



Produktbeschreibung

Schaumwein, erzeugt durch Nachgärung im Autoklav, mit ausgewählter Hefen und kontrollierter Temperatur.



0,750 lt

Anbaugebiet: Hügeln von Conegliano.

Höhenlage: 200 m über dem Meeresspiegel.

Bodenstruktur: tonige Kalkböden.

Rebsorte: Glera.

Erziehungsform: Sylvoz.

Weinlese: zweite Septemberhälfte.

Technologie "Le Contesse":

- manuelle Weinlese.
- sanftes Pressen und Mostreinigung durch statisch Deckantierung.
- Lagerung eines Teiles des Mostes bei niedriger Temperatur, Gärung des Rests mit kontrollierter Temperatur und dann Lagerung im Stahltanks bei niedriger Temperatur.
- Zweitgärung im Gärbehälter mit ausgewählten Hefen.
- Abfüllung.
- der Wein ruht für einige Wochen in einem gekühlten Lagerhaus.

Alkoholgehalt: 11 % vol.;

Restzucker: 10 g/l.

Perlage: fein und anhaltend.

Farbe: leicht strohgelb.

Geruch: fruchtig, goldenen Apfel, Williams-Birne und mit zarten Noten von Akazienblumen und Glyzinien.

Bouquet: frisch, harmonisch und wohlschmeckenden.

Servieren: servieren bei 6-8°C.

Serviervorschlag: super als Aperitif aber kann auch außerhalb der Mahlzeiten für beliebige Gelegenheiten probiert werden. Perfekt Wein für Fischgerichte.