



Prosecco Doc Extra Dry

Es handelt sich um einen eleganten und fruchtigen Schaumwein, mit feiner und dauerhaften Kohlensäurebläschen-Entwicklung ("perlage"). Er hat eine strohgelbe Farbe und einen sehr breiten und starken Duft, der an Feldblumen und Akazie erinnert. Der Geschmack ist zart, angenehm und harmonisch.

BENUTZTE TRAUBENSORTEN

Glera

DIE WEINBERGE: Standort und Merkmale

Die Weinberge liegen in den hügeligen Gegenden, wo Prosecco Wein hergestellt wird, mit ton- und mergelhaltigen Böden.

DIE ANBAUWEISE: Typ und Dichte

"Sylvoz"- oder "a cappuccina"- Typ mit 2.500 bis 3.500 Reben pro Hektar.

WEINLESE: Zeit und Verfahrensweise

Die Weinlese, ausschließlich von Hand, wird normalerweise zwischen Mitte September und Mitte Oktober vorgenommen.

WEINHERSTELLUNGSPROZESS

Die sanfte Pressung der Trauben erfolgt durch pneumatische Pressen. Nach statischer Klärung des Mosts, geht der Weinherstellungsprozess mit der Gärung bei kontrollierter Temperatur zwischen 15 und 18°C weiter. Es folgt die Einlagerung in Stahlbehältern, zwei bis drei Monate lang. Die Schaumzugabe wird in Stahlautoklaven vorgenommen, welcher die Weinsäurestabilisierung in kaltem Zustand folgt.

PROSECCO SCHAUMWEIN ZUM ESSEN

Dieser junge und leichte Schaumwein ist für jede Mahlzeit geeignet, ausgezeichnet als Aperitiv, passt sich aber allen Verhältnissen an.

ANALYTISCHE DATEN ZUR FLASCHENABFÜLLUNG

Alkoholgehalt:	11,12
Restzucker:	20 g/l
Gesamtsäuregehalt:	5,75