Prosecco Doc Treviso
Brut

Mit seinen 24 ha ist die Piave erzeugte Insel „**Grave di Papadopoli“** der ideale Boden, um die Hauptbesonderheiten von Prosecco zu rühmen: Düfte, Frische und ausbalancierten Geschmack.



WEINBERG

Typ: weiß
Sorte: Glera 100%
Anbaugebiet: Grave di Papadopoli Insel
Gemeinde: Cimadolmo (Treviso) - Italien
Jahr der Anpflanzung: 1991
Dichte der Anpflanzung: 2.850 Stock/ha
Ertrag pro Hektar: 14.000 kg/ha
Ertrag pro Stock: 4,90 kg/Stock
Anlage: 2,80 x 1,25
Oberfläche: 20,00 ha
Erziehungssystem: Sylvozsystem
Geländeart: Skelettboden, vorrangig mit einem Prozentsatz von Sand/Schlamm
Weinlese: erste Dekade September
Lese: maschinell

WEINBEREITUNG

Klärung: statisch, kalt
Gärbehälter: Inox-Edelstahltank
Gärungstemperatur: 16/18 °C
Hefe: Reinzuchthefen
Gärdauer: 8/10 Tage
Apfelmilchsäuregärung: nein
Reifung: kurz in Stahlbehältern
Versektung: der Grundwein wird in Gärbehälter mit Hefezusatz zur Kohlensäureentwicklung gegeben (Charmat-Verfahren)
Abfüllung: anschließend an die Versektung

TECHNISCHE DATEN

Bezeichnung: Prosecco Doc Treviso Brut
Alkoholgehalt: 10,90 % Volumenprozent
Zuckergehalt: 7,29 gr/l
Gesamtsäure: 5,80 gr/l
pH-Wert: 3,18
Gesamtschwefel: 109 mg/l

WEINPROBE

Serviertemperatur: 6/8 °C
Schaum: schwindet im richtigen Maß
Perlage: fein und anhaltend
Farbe: helles strohgelb
Blume: recht intensiv, Brotkruste und Hefe dominieren. Danach fruchtig nach grünen Äpfeln. Blumig mit einem zarten Duft nach weißen Blüten.
Geschmack: angenehm, leicht, frisch, süffig mit spürbare Zitrinsäure. Ausbalanciert mit einem salzigen und trockenen Finale.
In der Küche: empfehlenswert zu einem Menu auf Fischbasis oder zu ersten Gängen mit hellem Fleisch. Optimal als Aperitif.

Tenuta Santomè
Via Carboncine, 71 – 31056 Roncade loc. Biancade (TV)
Tel. +39 0422 848189 – info@tenutasantome.com