



## Prosecco Doc Treviso Extra Dry

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 Extra Dry

**Alkoholgehalt:** 11,00% Volumenprozent

**Zuckergehalt:** 15,00 gr/l

**Gesamtsäure:** 6,00 gr/l

**pH-Wert:** 3,25

**Gesamtschwefel:** < 110 mg/l

### WEINPROBE

**Serviertemperatur:** 6/8 °C

**Schaum:** schwindet im richtigen Maß

**Perlage:** fein und anhaltend

**Farbe:** helles strohgelb

**Blume:** recht intensiv, süß, fruchtig, vorrangig nach Äpfeln. Blumig mit einem zarten Akazienblütenduft.

**Geschmack:** angenehm, leicht, frisch, weich mit spürbarer Säure und gut harmonisiert. Im Finale, ausbalanciert mit einem salzigen und trockenen Nachhall.

**In der Küche:** empfehlenswert zu einem Menu auf Fischbasis oder zu ersten Gängen mit hellem Fleisch. Optimal als Aperitif.



Vegan – Vegetarian

Tenuta Santomé

Via Carboncine, 71 – 31056 Roncade loc. Biancade (TV)

Tel. +39 0422 848189 – Fax +39 0422 848738 - info@tenutasantome.com