



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: 5,30 gr/l

pH-Wert: 3,20

Gesamtschwefel: 97 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.

Tenuta Santomè

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

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