



Prosecco Superiore Brut Docg Conegliano-Valdobbiadene

Cru „Bosco Coste“ in der bekannten Ortschaft Collalto di Susegana mit seinen 3 ha Hügellandschaft, ideal für einen Schaumwein höchster Qualität. Unserer Top Prosecco Cru.



WEINBERG

Typ: weiß

Sorte: Glera 100%

Anbaugebiet: Collalto - "Bosco Coste" Hügel

Gemeinde: Susegana (Treviso) - Italien

Jahr der Anpflanzung: 2007

Dichte der Anpflanzung: 3.000 Stock/ha

Ertrag pro Hektar: 13.000 kg/ha

Ertrag pro Stock: 4,30 kg/Stock

Anlage: 3,00 x 1,10

Oberfläche: 3,00 ha

Erziehungssystem: Sylvozsystem

Geländearart: Tonboden

Weinlese: dritte Dekade September

Lese: von Hand

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) - 60 Tage

Abfüllung: anschließend an die Versektung

TECHNISCHE DATEN

Bezeichnung: Prosecco Superiore Brut DOCG Conegliano-Valdobbiadene – „Millesimato 2022“

Alkoholgehalt: 11,30% Volumenprozent

Zuckergehalt: 4 gr/l

Gesamtsäure: 6,40 gr/l

pH-Wert: 3,11

Gesamtschwefel: <108 mg/l

WEINPROBE

Serviertemperatur: 6/8 °C

Schaum: cremig, schwindet im richtigen Maß

Perlage: fein und anhaltend

Farbe: strohgelb

Blume: komplexer Duft, intensiv und frisch, Brotkruste und Hefe dominieren. Danach fruchtig nach Birnen und Aprikosen. Blumig mit einem zarten Duft nach weißen Blüten.

Geschmack: sehr reich am Gaumen und in seiner Struktur, harmonisch, hochelegant mit ausbalanciertem und saftigem Säurespiel. Salziges und trockenes, zugleich aber nachhaltiges Finale.

In der Küche: ideal mit gebackenen Fischen und passt sehr gut zu hellem Fleisch, Obstauflaufen, Ricotta-Spinat Nudeln, Frischkäsen und Parmesankäse. Dieser Wein entwickelt sich dort, wo sich Süße mit Würzigkeit schmilzt.

Tenuta Santomè

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

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