Prosecco Superiore Brut Docg
Conegliano-Valdobbiadene

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



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
Geländeart: 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 (Martinotti/Charmat-Verfahren) - 60 Tage
Abfüllung: anschließend an die Versektung

TECHNISCHE DATEN
Bezeichnung: Prosecco Superiore Extra Brut DOCG Conegliano-Valdobbiadene – „Millesimato 2025“
Alkoholgehalt: 11,20% Volumenprozent
Zuckergehalt: 3 gr/l
Gesamtsäure: 6,10 gr/l
pH-Wert: 3,17
Gesamtschwefel: 88 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@tenutasantome.com