



## Prosecco Superiore Extra Dry 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

**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 (Charmat-Verfahren)

**Abfüllung:** anschließend an die Versektung

### TECHNISCHE DATEN

**Bezeichnung:** Prosecco Superiore Extra Dry Docg Conegliano-Valdobbiadene „Millesimato 2022“

**Alkoholgehalt:** 11,00% Volumenprozent

**Zuckergehalt:** 16,00 gr/l

**Gesamtsäure:** 6,20 gr/l

**pH-Wert:** 3,09

**Gesamtschwefel:** <107 mg/l

### WEINPROBE

**Serviertemperatur:** 6/8 °C

**Schaum:** cremig, schwindet im richtigen Maß

**Perlage:** fein und anhaltend

**Farbe:** strohgelb

**Blume:** In feinen weißen Frühlingsblumen wird eine duftende Note nach Apfel und Birne, aber auch Limetten gehüllt. Als Abschluss werden exotische Auftreten von feiner Ananas und frischem Thymian spürbar.

**Geschmack:** Angenehm und samtig. Am Gaumen entwickelt sich eine cremige Frische. Saftiges, elegantes Finale nach Zitrusfrüchten.

**In der Küche:** passt perfekt zu Kürbissuppe mit gerösteten Brotwürfeln oder Risotto mit Wildkräutern. Sehr gut auch mit gebackener Forelle mit Rosmarin-Ofenkartoffeln.

**Tenuta Santomé**

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

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