



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 2023“

Alkoholgehalt: 11,00% Volumenprozent

Zuckergehalt: 15,00 gr/l

Gesamtsäure: 5,80 gr/l

pH-Wert: 3,13

Gesamtschwefel: <93 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