



## 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  
**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) - 60 Tage  
**Abfüllung:** anschließend an die Versektung

### TECHNISCHE DATEN

**Bezeichnung:** Prosecco Superiore Brut DOCG Conegliano-Valdobbiadene  
**Alkoholgehalt:** 11,50% Volumenprozent  
**Zuckergehalt:** 4 gr/l  
**Gesamtsäure:** 5,80 gr/l  
**pH-Wert:** 3,20  
**Gesamtschwefel:** < 100 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, Obstaufgaren, Ricotta-Spinat Nudeln, Frischkäsen und Parmesankäse. Dieser Wein entwickelt sich dort, wo sich Süße mit Würzigkeit schmilzt.

 Vegan – Vegetarian

Tenuta Santomè

Via Carboncine, 71 – 31056 Roncade loc. Biancade (TV)  
Tel. +39 0422 848189 – Fax +39 0422 848738 - info@tenutasantomè.com