



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
Alkoholgehalt: 11,50% Volumenprozent
Zuckergehalt: 16,00 gr/l
Gesamtsäure: 5,60 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: 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.

 Vegan – Vegetarian

Tenuta Santomé

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