



Prosecco Rosè Doc Treviso Brut

Mit seinen 24 ha ist die Piave erzeugte Insel „**Grave di Papadopoli**“ der ideale Boden, um die Hauptbesonderheiten von Prosecco zu rühmen: Düfte, Frische und ausbalancierten Geschmack.



WEINBERG

Typ: Roséwein

Sorte: Glera 90% - Pinot Nero 10%

Anbaugebiet: Grave di Papadopoli Insel

Gemeinde: Cimadolmo (Treviso) – Italien

Jahr der Anpflanzung: 1991

Dichte der Anpflanzung: 2.850 Stock/ha

Ertrag pro Hektar: 14.000 kg/ha

Ertrag pro Stock: 4,90 kg/Stock

Anlage: 2,80 x 1,25

Oberfläche: 20,00 ha

Erziehungssystem: Sylvozsystem

Geländeart: Skelettboden, vorrangig mit einem Prozentsatz von Sand/Schlamm

Weinlese: erste Dekade September

Lese: maschinell

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). Ein 60-Tage Ausbau über die Hefe folgt.

Abfüllung: anschließend an die Versektung

TECHNISCHE DATEN

Bezeichnung: Prosecco Rosè Doc Treviso Brut Millesimato 2022

Alkoholgehalt: 11,30 % Volumenprozent

Zuckergehalt: 6,00 gr/l

Gesamtsäure: 6,0 gr/l

pH-Wert: 3,16

Gesamtschwefel: <100 mg/l

WEINPROBE

Serviertemperatur: 6/8°C

Schaum: cremig, schwindet im richtigen Maß

Perlage: fein und anhaltend

Farbe: blassrosa

Blume: stark und frisch, die Fruchtigkeit zeigt sich mit Himbeere und Erdbeere, gefolgt von floralen Noten von Rose und Weißdorn

Geschmack: reich und harmonisch am Gaumen, von mittlerer Struktur, frisch und saftig, mit langem Abgang

In der Küche: Optimal als Aperitif. Er passt sehr gut zu Fischgerichten, Risottos und Gemusetörten. Dank seiner angenehmen Säure kann er sehr gut zum Essen getrunken werden.

Tenuta Santomé

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

Tel. +39 0422 848189 – info@tenutasantome.com