



## 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 2024

**Alkoholgehalt:** 11,30 % Volumenprozent

**Zuckergehalt:** 5,00 gr/l

**Gesamtsäure:** 5,90 gr/l

**pH-Wert:** 3,15

**Gesamtschwefel:** <115 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](mailto:info@tenutasantome.com)