

**CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
DOCG, BRUT NATURE, SUI LIEVITI****CHF 18.00 inkl. MwSt.****Cantina Gregoletto**

Region: Veneto (Valdobbiadene) / Italien

Jahrgang: keine Jahrgangsangabe

Kategorie: Schaumwein

Alkohol: 11,5 % vol

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Glera 100%**

Ausbau: Stahltank/Flasche



SKU: I100100.075-1

Kategorien: [Italien](#), [Schaumwein](#), [Veneto - Venetien](#), [Weine](#)**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Ein authentischer, traditionell hergestellter Prosecco aus 100 % Glera, von Hand gelesen in den Hügeln von Feletto. Vergoren in der Flasche auf der Hefe („Sui Lieviti“) – ganz ohne Dosage*.

Trocken, lebendig und vielschichtig mit feiner Perlage, Noten von grünem Apfel, Birne, Zitrus und einem Hauch Brotkruste.

Ein charaktervoller Schaumwein im „Col Fondo“-Stil, unfiltriert und natürlich gereift. Ideal als Aperitif oder vielseitiger Essensbegleiter.

Degustation:

- **Farbe:** Leuchtendes Strohgelb, unterstrichen von einer feinen Perlage
- **Bouquet:** Zart fruchtig mit Nuancen von Apfel und Birne, ergänzt durch einen Hauch Zitrusfrüchte. Florale Noten mit einem dezenten Anklang von Brotkruste runden das Aroma ab.
- **Geschmack:** Feine, lebendige Perlage. Trocken, frisch und lang anhaltend mit angenehmer Würze.

Passend zu:**Ideale Trinktemperatur:** 8 - 10 °C**Weinberg / Reben:**

Rebfläche: 3.5 Ha

Bodenbeschaffenheit: Mergel, Sandstein, verschiedene Sedimente, nicht selten wurden die Hügel von den Gletschern der Dolomiten modelliert

Traubenlese: Erste Septemberwochen, manuell in kleine, feste Kisten

Produktion/Hektare: ca. 12 T/Ha

Haltungssystem: Guyot

Fermentation/Ausbau:

Sanftes Pressen der Trauben mit pneumatischen Pressen, statische Klärung des Mostes.

Art der Fermentation: Fermentation bei kontrollierter Temperatur (18 - 20°C) mit autochthonen Hefen. Zweitgärung in der Flasche auf der Hefe für mehr als 90 Tage. Danach beginnt eine erneute Gärung mit anschließender Flaschenreifung.

Technische Daten:

Restzucker: 0.4 g/l

Gesamtsäure: 5.9 g/l

pH-Wert:

Sulfite (SO₃): 100 mg/l

* Dosage (frz. für „Zugabe“) bezeichnet bei Schaumwein (z. B. Champagner oder Prosecco) die Zugabe einer Zuckerlösung (auch „Liqueur d'expédition“ genannt) nach der zweiten Gärung – also nach dem Degorgieren, wenn die Hefe entfernt wurde.