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 (SO_3): 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.