

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG, BRUT

CHF 18.00 **inkl. MwSt.**

Cantina Gregoletto

Region: Veneto (Valdobbiadene) / Italien
Jahrgang: keine Jahrgangsangabe
Kategorie: Schaumwein
Alkohol: 12 % vol
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Glera 100%**
Ausbau: Stahltank/Drucktank

SKU: I100100.075-1-1
Kategorien: Italien, Schaumwein, Veneto - Venetien, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Ein authentischer, traditionell hergestellter Prosecco aus 100 % Glera, von Hand gelesen geerntet in den familieneigenen Weinbergen in den Hügeln von Premaor di Miane, Refrontolo und Feletto (Bezirk Conegliano - Valdobbiadene).
Trocken mit einer Restsüsse von 7g Zucker/L, ist dieser Prosecco der ideale Apero- und Essensbegleiter für alle, die es nicht zu süss, aber auch nicht allzu trocken wie ein Nature/Zero Dosage* mögen. Als Vergleich hat von Cantina Gregoletto der Extra Dry , sowie auch der Monte Corbino eine Restsüsse von 15g Zucker/L, der Brut Nature sui Lieviti 0.4g Zucker/L.

Degustation:

- **Farbe:** Helles Strohgelb, unterstrichen von einer feinen Perlage
- **Bouquet:** Feines, fruchtiges Bouquet mit Noten von grünem Apfel und reifer Birne, begleitet von einem Hauch Zitrusfrische und einem dezent blumigen Finale – typisch für hochwertigen Prosecco.
- **Geschmack:** trocken, gut ausgewogen, anhaltend und würzig.

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. 13'500 kg./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: 7 g/l
Gesamtsäure: 5.8 g/l
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.