



**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 Flaschenreifeung.

**Technische Daten:**

Restzucker: 7 g/l

Gesamtsäure: 5.8 g/l

Sulfite (SO<sub>3</sub>): 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.