



**CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
DOCG, EXTRA DRY "MONTE CORBINO"**

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: I100100.075-1-1-1

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Ein authentischer, traditionell hergestellter Prosecco aus 100 % Glera, von Hand gelesen geerntet Geerntet in den familieneigenen Weinbergen in den sanften Hügeln von Rua di Felleto, im Herzen des Monte-Corbino-Gebiets (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 eine Restsüsse von 15g Zucker/L, der Brut 7g Zucker/L und der Brut Nature sui Lieviti 0.4g Zucker/L.

Degustation:

- **Farbe:** helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen
- **Bouquet:** leicht aromatisch mit blumigen und fruchtigen Aromen.
- **Geschmack:** harmonisch, intensiv und lang anhaltend.

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:

Nach dem Abbeeren werden die Trauben schonend gepresst. Der Most klärt sich durch statisches Absetzen, bevor er bei kontrollierter Temperatur (18-20 °C) mit einheimischen Hefen vergoren wird. Die zweite Gärung erfolgt in Drucktanks nach der Charmat-Methode über einen Zeitraum von 40 Tagen - ein Verfahren, das die Frische und aromatische Reinheit des Weins bewahrt.

Technische Daten:

Restzucker: 15 g/l

Gesamtsäure: 5,3 g/l

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.