

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 Feletto, 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 (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.