PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY, CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

CHF 17.00 – CHF 37.00 inkl. MwSt.

Cantina Gregoletto

Region: Veneto (Valdobbiadene) / Italien
Jahrgang: keine Jahrgangsangabe
Kategorie: Schaumwein
Alkohol: 12 % vol
Flaschengrösse: 75 cl / 150 cl
Trauben: **Glera 100%**
Ausbau: Stahl-/Drucktank

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Dies ist der klassische Prosecco. Die Version, wo die Aromatik der Rebsorten mit der feinen Perlage den Geschmack herausstreicht. Der Extra Dry ist die traditionellste Form des Prosecco's wo der Restzuckergehalt bis zu 20 g/l erreichen kann. Für die Herstellung des Schaumweins werden Trauben aus mittleren Reblagen selektioniert, wo die Reifung länger dauert, die Aromen sich besser entwickeln und der Säuregehalt höher liegt. Die Sektgärung umfasst eine Zweitgärung der Basisweine im Druckautoklaven oder in einem druckfesten Edelstahlbehälter. Diese Methode wird nach deren Erfinder als "Martinotti" oder "Charmat", der diese Methode später weiterentwickelte, benannt.

Degustation:
Brillante, strohgelbe Farbe, mit grünlichen Reflexen. Frisch, reich an Aromen von Früchten wie Apfel und Birne, mit einem Hauch von Zitrusfrüchten und blumigen Noten als Ausklang. Am Gaumen weich und dennoch trocken, gute Säure, grosse Finesse und Eleganz, feine und lang anhaltende Perlage.

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 im Drucktank.
Ausbau: im Stahl/Drucktank, danach einige Monate in der Flasche

Technische Daten:
Restzucker: 13 g/l
Gesamtsäure: 5.3 g/l
pH-Wert: 3.20
Sulfite (SO_3): 100 mg/l