

## PROSECCO D.O.C. TREVISO DRY MILLESIMATO Schaumwein V.S.Q.P.R.D. Bio



Der „Millesimato“ Extra Dry ist der lieblichste Prosecco. Er überzeugt durch sein feines Bouquet und seinen frischen und fruchtigen Geschmack.



Artikel s252



### ANBAUGEBIET

Gemeinde San Michele auf dem Biologischen situierten Weingut zwischen Conegliano und Valdobbiadene.

### BODENBESCHAFFENHEIT

Steinige Böden, die während des Tages die Wärme aufnehmen, um sie langsam in der Nacht abzugeben und so das frische und sortentypische Bouquet der Trauben zur Geltung bringen.

### REBSORTEN

Bio-Trauben: 100% Glera

### TECHNOLOGIE

Ausgewählte und gesunde Biologische Weintrauben werden im August geerntet und eine weiche Pressung der Beeren durchgeführt. Die Schalen werden unmittelbar vom Most getrennt. Darauf folgt die Sauerstoffzufuhr und Absenkung der Temperatur und statische Reinigung des Mostes. Einleitung der Alkoholfermentation in Stahlbehältern für 10 Tage, der Wein wird anschliessend in Stahlwannen umgefüllt, in denen er seine Fermentation abschliesst (nach einer ersten Phase der Dekantierung). Nach der 30tägigen 2. Gärung für die natürliche Kohlensäureherstellung (Schaumbildung) bei kontrollierten Temperaturen in einer Autoklave durch Anwendung der Charmat-Methode wird der Wein gefiltert und mit Hilfe der isobarischen Technik umgefüllt, in Flaschen abgefüllt und gelangt dann in den Handel.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

- Perlage: sehr fein und anhaltend.  
Farbe: zarte strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen.  
Bouquet: zartes Bouquet nach weissen Blüten, Noten nach Äpfeln der Sorte Golden, exotischem Obst und Zitrusfrüchte.  
Geschmack: Am Gaumen ist er frisch, fruchtig und elegant, gleichzeitig aber auch angenehm weich.  
Empfehlungen: hervorragend als Aperitif, ideal zu Apfelkuchen, Apfelstrudel und klassischem Panettone.

### CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholgehalt, % vol. 11.5

### HANDELSEIGENSCHAFTEN

0,75L

### SERVIERTEMPERATUR

6-8° C im Eiskübel und unmittelbar vor dem Genuss entkorken.

### AUFBEWAHRUNG

Frisch und trocken lagern, vor Wärme- und Lichtquellen geschützt aufbewahren.