

## Conegliano Valdobbiadene prosecco superiore D.O.C.G. Brut



### Produktbeschreibung

Schaumwein, erzeugt durch Nachgärung im Autoklav, mit ausgewählter Hefen und kontrollierter Temperatur.



0,750 lt

**Anbaugebiet:** Hügeln von Conegliano.

**Höhenlage:** 200 m über dem Meeresspiegel.

**Bodenstruktur:** tonige Kalkböden.

**Rebsorte:** Glera.

**Erziehungsform:** Sylvosz.

**Weinlese:** zweite Septemberhälfte.

### Technologie "Le Contesse":

- manuelle Weinlese.
- sanftes Pressen und Mostreinigung durch statisch Deckantierung.
- Lagerung eines Teiles des Mostes bei niedriger Temperatur, Gärung des Rests mit kontrollierter Temperatur und dann Lagerung im Stahltanks bei niedriger Temperatur.
- Zweitgärung im Gärbehälter mit ausgewählten Hefen.
- Abfüllung.
- der Wein ruht für einige Wochen in einem gekühlten Lagerhaus.

**Alkoholgehalt:** 11 % vol.;

**Restzucker:** 10 g/l.

**Perlage:** fein und anhaltend.

**Farbe:** leicht strohgelb.

**Geruch:** fruchtig, goldenen Apfel, Williams-Birne und mit zarten Noten von Akazienblumen und Glyzinien.

**Bouquet:** frisch, harmonisch und wohlschmeckenden.

**Servieren:** servieren bei 6-8°C.

**Serviervorschlag:** super als Aperitif aber kann auch außerhalb der Mahlzeiten für beliebige Gelegenheiten probiert werden. Perfekt Wein für Fischgerichte.