

„CARAFA“ PROSECCO
D.O.C. Treviso
Prickelnder Wein



✓ **ANBAUGEBIET**

Auf dem Landgut Astoria auf einem Hügelland ca.150 m ü.d.M.

In west- östlicher und nord- südlicher Richtung gelegene **Weinberge** mit 3000/4000 Stöcken pro Hektar; 8-18 Jahre alte Weinreben.

Durchschnittliche Produktion 3/4 kg pro Stock, d.h. 120/130 Doppelzentner pro Hektar.

Trauben: Glera.

Anbausystem: Sylvoz.

✓ **TECHNOLOGIE**

Die Weinernte erfolgt von Hand im September/Okttober, wenn die Trauben ihr höchsten chemisch/organoleptisches Gleichgewicht erreicht haben. Anschließend werden die Trauben sanft gepresst und der Most statisch dekantiert. Die primäre Gärung erfolgt in Stahlbehälter bei 18/19°C mit ausgewählten bodenständigen Hefen. Der neue Wein ruht einen Monat lang auf den „edlen Hefen,, wird dann geklärt und für die Schaumbildung in Autoklaven umgefüllt. Die erneute Gärung erfolgt bei 16/18°C mit ausgewählten Hefen und dauert ca. 25/30 Tage; es folgt eine 15/20 tägige Verfeinerung auf den Hefen. Anschließend wird der Wein in Flaschen abgefüllt und ruht einige Wochen lang in der Flasche.

✓ **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Perlage: fein und anhaltend.

Farbe: helles Strohgelb.

Geruch: fruchtig, typisch.

Geschmack: harmonisch, frisch, aromatisch.

✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Effektiver Alkoholgehalt, % vol 10.50 – 11.50

Zucker, g/l 12.00 – 13.00

Säure insgesamt, g/l 5.50 – 6.50

✓ **AUSSCHANK- TEMPERATUR**

6 – 8° C, auch in eine Karaffe umgefüllt.

✓ **AUFBEWAHRUNG**

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

✓ **WIE MAN DEN WEIN IN DER WEINKARTE AUFFÜHRT**

„Carafa“ Prickelnder Wein Prosecco DOC Treviso - Astoria

Astoria - 136 [lt.0,75]

