

**VALDOBBIADENE PROSECCO D.O.C.G.
SUPERIORE CARTIZZE
SCHAUMWEIN DRY**



✓ **ANBAUGEBIET**

Weinberge in der eng eingegrenzten Region des Cartizze.
Weinberge mit 3000/4000 Rebstöcken pro Hektar;
Weinreben mit einem durchschnittlichen Alter von 10-20.

Durchschnittliche Erzeugung von 3/4 kg pro Weinrebe gleichbedeutend mit 110/120 Doppelzentnern pro Hektar.

Trauben: Glera.

Erziehungsform: Sylvoz.

✓ **TECHNOLOGIE**

Die Weinlese erfolgt im September/Oktober von Hand, sobald die Trauben ihr optimales chemisches/organoleptisches Gleichgewicht erreicht haben, anschließend folgen das leichte Pressen und die statische Dekantierung des Mostes. Die primäre Gärung erfolgt in Stahlbehältern bei 18/19 °C mit ausgewählten bodenständigen Hefen. Der junge Wein mit einem geringen Restzuckergehalt wird, sobald er klar ist, für die Dauer von 20/25 Tagen zur Schaumbildung in den Autoklav gefüllt. Anschließend erfolgt eine ca. 30-tägige Hefesatzlagerung. Nach der Flaschenabfüllung wird er vor dem Verkauf ca. 4/6 ausgebaut.

✓ **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Perlage: feinkörnig, kontinuierlich.

Farbe: schwach strohgelb, glänzend.

Bukett: intensiv, aromatisch, reich, sehr typisch.

Geschmack: vollmundig, fruchtig, harmonisch, einzigartig.

✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Effektiver Alkoholgehalt, % vol 11.00 - 12.00

Zuckergehalt, g/l 24.00 - 25.00

Gesamtsäuregehalt, g/l 6.00 - 7.00

✓ **SERVIERTEMPERATUR**

6 - 8° C, beim Servieren entkorken.

✓ **LAGERUNG**

An einem kühlen, trockenen, sowie licht- und wärme geschützten Ort aufbewahren.

✓ **PRÄSENTATION AUF DER WEINKARTE**

Schaumwein Prosecco Superiore Cartizze D.O.C.G. - Astoria

Astoria - 107 [lt.0,75]

