PROSECCO D.O.C. TREVISO „VAL DE BRUN“
SCHAUMWEIN EXTRA DRY

✓ ANBAUGEBIET

Auf dem Landgut Astoria auf dem Hügelland bei ca. 150 m ü.d.M.
In östlicher- westlicher und nord- südlicher Richtung gelegene
Weinberge mit 3000/4000 Stöcken pro Hektar; 8-18 Jahre alte Weinstöcke.
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/Oktober, 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 Stahlbehältern 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 30 tägige Verfeinerung auf den Hefen. Anschließend wird der Wein in Flaschen abgefüllt, in denen er dann einige Wochen lang ruht.

✓ ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Perlage: fein und anhaltend.
Farbe: helles Strohgelb.
Geruch: elegant, entschieden, fruchtig, typisches Aroma.
Geschmack: charakteristisch, angenehm säuerlich, harmonisch.

✓ CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Effektiver Alkoholgehalt, % vol	10.50 – 11.50
Zucker, g/l	13.50 – 14.50
Säure insgesamt, g/l	6.00 – 7.00

✓ AUSSCHANK- TEMPERATUR

6- 8°C, unmittelbar vor dem Genuß entkorken.

✓ AUFBEWAHRUNG

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

✓ WIE MAN DEN WEIN IN DER WEINKARTE AUFFÜHRT

Schaumwein Prosecco DOC Treviso “Val de Brun” - Astoria

Astoria - 112 [lt.0,75] 181 [lt.1,50]