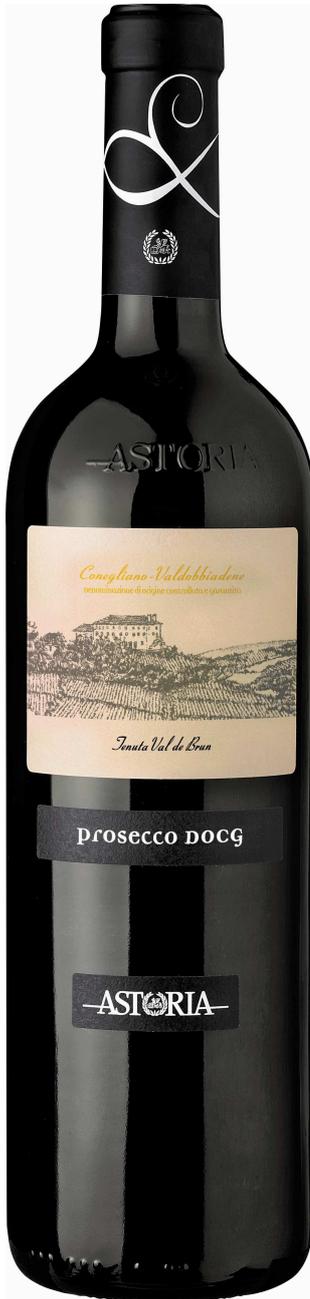


**“VIGNA” PROSECCO CONEGLIANO-VALDOBBIADENE
D.O.C.G.**



Astoria - 110 [lt.0,75]



✓ **ANBAUGEBIET**

Auf dem Landgut Val de Brun auf Hügelland ca. 150 m ü.d.M.

In west- östlicher Richtung gelegene

Weinberge “Costa del Sol” mit ca. 4000 Stöcken pro Hektar; 8 Jahre alte Weinstöcke.

Durchschnittliche Produktion 3/4 kg pro Stock, d.h. 110/120 Doppelzentner pro Hektar.

Trauben: Glera.

Anbausystem: Sylvoz.

✓ **TECHNOLOGIE**

Die Weinernte erfolgt von Hand im September, wenn die Trauben ihr höchsten chemisch/organoleptisches Gleichgewicht erreicht haben. Anschließend ruhen die gepressten Trauben für einige Stunden in der Presse bei niedriger Temperatur und der Most statisch dekantiert. Die primäre Gärung erfolgt in Stahlbehälter bei 16 °C mit ausgewählten bodenständigen Hefen. Der neue Wein ruht einige Wochen auf den edlen Hefen und wird dann gefiltert. Nach der Weinsteinstabilisierung wird die Abfüllung in Flaschen durchgeführt. Anschließend ruht der Wein einige Monate lang in der Flasche.

✓ **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Farbe: schwaches Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Geruch: fruchtig, intensiv, sehr individuell, vorbildlich.

Geschmack: elegant und edel, angenehm säuerlich, harmonisch, samtig, Duft und Geschmack perfekt ausgewogen.

✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Effektiver Alkoholgehalt, % vol 11.00 – 12.00

Zucker, g/l 6.50 – 7.50

Säure insgesamt, g/l 5.50 – 6.50

✓ **AUSSCHANK- TEMPERATUR**

8-10° 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**

“Vigna” Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. – Astoria