

PROSECCO COL FONDO

Frizzante (ohne Zugabe von Sulfiten)

Trauben: Glera

Der Prosecco "col fondo" ist die ursprüngliche, althergebrachte Variante des Prosecco. Die Weinbereitung erfolgt ohne Zusätze von Sulfiten und der Wein moussiert durch natürliche Flaschengärung und präsentiert sich "col fondo" das heißt mit dem Bodensatz aus natürlicher Weinhefe, die ihm wohlriechenden Duft nach Brotkruste verleiht. Vor dem Servieren kann der Prosecco dekantiert werden, um den Bodensatz zu entfernen und die Transparenz des Weins hervorzuheben oder er kann mit dem "fondo" serviert werden, will man die aromatischen Charakteristiken betonen.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Prosecco frizzante DOC, mit naturell Gärung in die Flasche.

TRAUBENSORTEN: 100% Glera.

ANBAUGEBIET: Besitz Pra' Longo von Treviso. Die Nähe zum Meer Adriatico begünstigt die klimatischen Verhältnisse und die Dolomiten schaffen mit ihren frischen Winden im Sommer ein magisches Mikroklima für die Trauben.

BODENBESCHAFFENHEIT: Schwemmland, „caranto“ bezeichnet, bestehend aus weißem Lehm und Sedimentgestein aus den Dolomiten.

KLIMA: mild, mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, ideale Voraussetzung zur Konservierung der Duftnuancen und des Säuregehalts der Trauben.

DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE: 4.000 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot Methode".

ALTER DER REBSTÖCKE: 2011.

WEINBERGBEARBEITUNG: die optimale Traubenreife wird einmal mit den gewohnten Anbaumethoden erreicht; zum anderen werden die jungen Triebe sorgfältig gestutzt. Desweiteren wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um duftende, aromatische Trauben zu erzielen.

LESE: Mitte September; die Lese erfolgt von Hand in Kisten, die dann in die Kellerei nach Fossalta di Piave transportiert werden.

WEINBEREITUNG: Abbeeren und Auspressen der Trauben, kaltes Einmischen und anschließend weiches Auspressen der Trauben, Dekantieren des Mostes und Gärung unter kontrollierter Temperatur. Danach ruht der Wein einige Monate lang auf seiner eigenen Hefe, die durch ein häufiges "Battontage" (Mischen) vom Boden gelöst wird, um die organoleptischen Eigenschaften und die Harmonie des Weins zu akzentuieren.

SCHAUMENTWICKLUNG: der Wein moussiert durch natürliche Flaschengärung und der aus der Weinhefe bestehende Bodensatz wird in den Flaschen belassen, um den Prosecco geschmacklich zu bereichern.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: cremiger Schaum, strohgelbe Farbe, intensiver Geruch nach Brotkruste, harmonisch im Geschmack, frisch, trocken und von mittlerer Körperstruktur.

SERVIERTEMPERATUR: 5-6°C.

EMPFEHLUNG: ideal als Aperitiv, zur gesamten Speisenfolge und immer richtig zum Anstoßen.

LAGERUNG: kühl und dunkel lagern; diesen Wein genießt man am besten, wenn er noch jung ist.

ALKOHOLGEHALT: 10,5% vol.

RESTZUCKER: 0 mg/l.

NENNVOLUMEN 1 FLASCHE: 750 ml.

FLASCHENGRÖSSE mm (Durchmesser x Höhe): 98,5x248,5.

GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON Kg (Vollgut): 1,30 Kg/Fl, 8,0 Kg/Ka

FLASCHEN PRO KARTON: 6.

KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE: 6x16 Kartons, d.h. 96 Kartons pro Palette, d.h. 576 Flaschen.

GRÖSSE DES KARTONS mm (L x B x H): 282x198x301.



DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia

Tel. +39 0421 67502 – Fax +39 0421 67836 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it