

RIVE DI REFRONTOLO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG Extra Brut Millesimato

Cru

Trauben: Glera

Der Rive di Refrontolo Valdobbiadene Prosecco Superiore weist in edler, eleganter Version die wesentlichen Merkmale des Prosecco auf. Wohlgeruch, Frische und Feinheit vermählen sich zur allerreinsten Ausdruckform. Trocken und naturbelassen am Gaumen sind Zeichen seiner vollkommensten Identität.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Valdobbiadene Prosecco Superiore Docc

TRAUBENSORTEN: Glera (Prosecco)

ANBAUGEBIET: der Besitz Colvendrame, in den Hügeln von Refrontolo zwischen Conegliano und Valdobbiadene, ein UNESCO-Weltkulturerbe, im Herzen des Prosecco-Gebiets mit kontrollierter und garantierter Herkunftsbezeichnung gelegen. Colvendrame ist der Name des Hügels, wo diese Weinberge liegen und wo ausgezeichnete klimatische Bedingungen vorherrschen. Der Begriff "Rive" bezeichnet die steilen Hänge eines Hügels, die als beste Standorte für den Anbau der Glera-Trauben gelten.

HÖHENLAGE: 200-350 m.

BODENBESCHAFFENHEIT: mittlere Dichte, mit einem guten Anteil an Lehm und Kalk. Präsenz von Tuffstein, der dem Wein seine charakteristischen Merkmale verleiht.

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: 3.333 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot Methode".

ALTER DER REBSTÖCKE: 2017.

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.

WEINBEREITUNG: Pressen von den ganzen Trauben und Gärung bei kontrollierter Temperatur.

SCHAUMENTWICKLUNG: der Most wird nach der "Italienischen Methode" im Drucktank behandelt.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: feine und anhaltende Perlage; strohgelbe Färbung mit ausgeprägten grünlichen Nuancen. Fülle von Aromen mit Duftnoten nach weißen Blüten, Maiglöckchen und grünem Apfel. Trocken und harmonisch am Gaumen und nachhaltende und angenehme Würze.

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: 11-11,5% vol. (abhängig vom Jahrgang).

RESTZUCKER: 0 g/l.

VERFÜGBARE GRÖSSE: 750 ml; 1,5 Lt.

750 ml FLASCHENGRÖSSE mm (Durchmesser x Höhe): 103x270.

GEWICHT VON 750 ml FLASCHE UND KARTON (Vollgut): 1,50 kg/Fl, 9,3 kg/Ka.

750 ml FLASCHEN PRO KARTON: 6.

KARTONS UND 750 ml FLASCHEN PRO PALETTE: 7x14 Kartons, d.h. 98 Kartons pro Palette, d.h. 588 Flaschen.

GRÖSSE DES KARTONS (750 ml Flaschen) mm (L x B x H): 308x210x280.

