

# REDENTORE

VINI SENZA SOLFITI AGGIUNTI

## PROSECCO MILLESIMATO

Zum wichtigsten Fest Venedigs, dem Redentore- oder Erneuerungsfest haben wir unseren Redentore Prosecco Millesimato kreiert. Das "Festa del Redentore" wird heutzutage mit großem Feuerwerk, Abendessen auf den Booten des Canal Grande am San Marco Platz und im Giudecca Kanal jeden dritten Samstag im Juli gefeiert.

**Redentore Prosecco Millesimato** hat eine leichte, strohgelbe Färbung mit einer feinen und anhaltenden Perlage. Das Aroma zeigt Äpfel und Birnen mit kandierten Zitrusfrüchten sowie Anspielungen von Jasmin. Ideal als Aperitiv, zu Vorspeisen, Pasta, frischem Käse, Schinken oder Salami. Die empfohlene Serviertemperatur beträgt 5-6°C. Ohne Sulfitzusatz.

### TECHNISCHE DETAILS



**NATÜRLICHKEIT:** biologische und biodynamische Prinzipien, ohne Sulfitzusatz.

**PRODUKTBEZEICHNUNG:** Prosecco Millesimato.

**TRAUBENSORTER:** 100% Glera.

**ANBAUGEBIET:** in dem DOC Prosecco Lage, im Nordosten Italiens.

**BODENSCHAFFENHEIT:** ideale Einrichtung für den Weinbau, mit einem hohen Anteil an Lehm. 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:** 3.000-5.000 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Cappuccina" Methode.

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

**LESE:** Anfang September.

**WEINBERGARBEITUNG:** Abbeeren und Auspressen der Trauben, weiches Auspressen der Trauben, Dekantieren des Mostes und Gärung mit heimischen Weinhefen in Inox Stahl Behälter mit 18°C. Danach ruht der Wein auf seiner eigenen Hefe, die durch ein häufiges "Battage" (Mischen) vom Boden gelöst wird, um die organoleptischen Eigenschaften und die Harmonie des Weins zu akzentuieren.

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

**ALCOHOLGEHALT:** 11% vol.

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:** er hat eine leichte, strohgelbe Färbung mit einer feinen und anhaltenden Perlage. Das Aroma zeigt Äpfel und Birnen mit kandierten Zitrusfrüchten sowie Anspielungen von Jasmin.

**SERVIERTEMPERATUR:** 5-6°C.

**EMPFEHLUNG:** ideal als Aperitiv, zu Vorspeisen, Pasta, frischem Käse, Schinken oder Salami.

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

**NENNVOLUMEN 1 FLASCHE:** 750 ml.

**FLASCHENGRÖSSE** (Durchmesser x Höhe): 98,5 x 270 mm.

**GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON** (Vollgut): 1,545 kg/Fl, 9,8 kg/Ka.

**FLASCHEN PRO KARTON:** 6.

**KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE:** 6 x 14 Kartons, d.h. 84 Kartons pro Palette, d.h. 504 Flaschen.

**GRÖSSE DER KARTONS** (L x B x H): 302 x 202 x 271 mm.