

REDENTORE

VINI SENZA SOLFITI AGGIUNTI

PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO

Zum wichtigsten Fest Venedigs, dem Redentore- oder Erneuerungsfest haben wir unseren Redentore Prosecco Rosé 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 Rosé Millesimato hat eine feine, anhaltende Perlage und die Farbe ist zartrosa. Er hat intensive Aromen mit ausgeprägten Anklängen von Birnen, Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen und weißen Blumen. Er ist harmonisch im Geschmack, mit mittlerem Körper und angenehmem Charakter. Er ist ideal als Aperitiv, zur gesamten Speisenfolge und immer richtig zum Anstoßen. Die empfohlene Serviertemperatur beträgt 5-6°C. Ohne Sulfitzusatz.

TECHNISCHE DETAILS



NATÜRLICHKEIT: biologische und biodynamische Prinzipien, ohne Sulfitzusatz.

PRODUKTBEZEICHNUNG: Prosecco Rosé Schaumwein.

TRAUBENSORTER: 85% Glera, 15% Pinot Noir.

ANBAUGEBIET: im Piave Gebiet, im Nordosten Italiens.

BODENSCHAFFENHEIT: bestehend aus Lehm und mit alluvialem Ursprung.

KLIMA: mild, mit knapper Schauerneigung und sommerlich Temperaturen die das ausgezeichnete Reifen der Trauben fördern.

DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE: 4000/6000 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot" 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, wenn die Trauben ihre volle Reife und damit eine intensive Farbe und ein ausgeprägtes Aroma aufweisen.

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 "Battontage" (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: 11,5% vol.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: er hat feine und anhaltende Perlage, intensives und leuchtendes Rosé, fruchtiger Duft mit ausgeprägten Anklängen an Birnen, Himbeeren und Erdbeeren, Brombeeren und blumig nach Akazie riechend; harmonisch im Geschmack, mit mittlerem Körper und angenehmem Charakter.

SERVIERTEMPERATUR: 5-6°C.

EMPFEHLUNG: ideal als Aperitiv, zur gesamten Speisenfolge und immer richtig zum Anstoßen. Er ist auch eine optimale Basis für Cocktails.

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.