

PROSECCO MINI

DOC – 200 ml

Trauben: Glera

Prosecco Mini, im eleganten und vielseitigen 200-ml-Format, ist die perfekte Lösung für ein gehobenes Trinkerlebnis und garantiert Frische bei jedem Öffnen. Dieses Format vereint Komfort und Eleganz und bietet ein Premium-Erlebnis in einer modernen und praktischen Größe. Ideal für Aperitifs, Events, Hotels, Minibars und Catering.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Prosecco DOC.

TRAUBENSORTEN: Glera.

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.

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: cremige, feine und anhaltende Perlage, strohgelb mit grünlichen Reflexen. Es bietet ein frisches Bouquet von Akazienblüten, zarte Fruchtnoten von weißem Pfirsich und Labapfel sowie einen ausgewogenen und eleganten Abgang.

SERVIERTEMPERATUR: 5-6°C.

EMPFEHLUNG: ideal als Aperitiv 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. (abhängig vom Jahrgang).

RESTZUCKER: 8 g/l.

NENNVOLUMEN 1 FLASCHE: 200 ml.

FLASCHENGRÖSSE mm (Durchmesser x Höhe): 55,3x184.

GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON (Vollgut): 0,380 Kg/Fl, 4,6 Kg/Ka.

FLASCHEN PRO KARTON: 12.

KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE: 5x21 Kartons, d.h., 105 Kartons pro Palette, d.h. 1260 Flaschen.

GRÖSSE DES KARTONS mm (L x B x H): 227x175x218.

